Ročník XXVIII (1951) Číslo 4—6. Sešit 2

ČASOPIS ČS. HOUBAŘŮ (ČČSH)

Mykologický sborník

ACTA SOCIETATIS MYCOLOGICAE ČECHOSLOVENICAE

Čirůvka májovka („májovka") — Tricholoma gambosum Fr., výborná houba I. tř. hodnoty.

Z OBSAHU: Konstantin Balabanov (Sofia): Proč v Bulharsku propagujeme sběr hub. Hlaváček: Základy dialekticko-materialistické biologie. Prof. Baudyš: Strupovitost čili prašivina ovoce. Šebek: K otázce zužitkování hub jako bílkovinného krmiva. Otruba: Několik sdělení se života hřibovitých hub na Olomoucku. Ing. Šafr: I. Houby jako hnojivo pokojových rostlin. II. Houby obsahující hormony. J. Vodička: Trvanlivost podhoubí. Ing. A. Urban: Jak dlouho se udržují houby na témže místě. Jar. Chytil: Pěstování a zušlechťování hub. MUDr Jáger: Ucháč, biskupská čepice není jedovatý. MUDr Bruderhans: Poznatky o kalorické hodnotě hub II. Smotlacha: Léky z hub. Ant. Tejkal: Poučení z jedné žampionárny II. Hlaváček: Klíč žampionů atd.

Vědecký a odborný list, orgán Čs. mykologické společnosti (ČMS), Mykologického ústavu (MÚ) a houbařské pětiletky ČSR • Vydává Čs. mykologická společnost • Založil (r. 1919) a řídí dr Fr. Smotlacha s redakční radou a kruhem spolupracovníků

21 DEC 1960

Z mykologické literatury:

T. Dominik: **Nové stanoviště hadovky císařské (Ithyphallus imperialis SCHULZER) u Poznaně.** — Správozdaň Pozn. Tow. Przyjacíol Nauk 45/46. — Tato hadovka byla nalezena na kořenech staré hrušně. Je pokládána (FISCHER 1933) za pannonský prvek spojený se stepním klimatem. Tomuto názoru odpovídá i nová lokalita.

T. Dominik: **Příspěvek k poznání přeměny látek v rostlinných buňkách napadených houbami.** — Acta Soc. Bot. Pol. XIX. 1. 1948. — Autor svými výzkumy zjistil, že v odumírajících rostlinných tkáních, které jsou napadeny parasitickými houbami, vznikají nové, mnohem složitější látky. V zdravé tkáni tyto chem. sloučeniny nebyly objeveny.

T. Dominik: **Příspěvek k poznání mykorhizy u jilmu drsného.** — Acta Soc. Bot. Pol. XIX. 2. 1948. — Podle studia kořenů jilmu drsného na jeho přirozeném stanovišti u Czerniejewa, vytváří se zde endotrofní mykorhiza i pseudomykorhiza. Společenstvo symbiotických hub je plně v souladu s rozvojem j. drsného v těchto lesích.

T. Dominik: **Mykorhiza u planých ovocných stromů rostoucích v lese.** — Acta Soc. Bot. Pol. XIX. 2. 1948. — V této práci Dominik zjistil rozdíly v tvoření mykorhizy při rozličných životních podmínkách v přírodě a při pěstování. Ukazuje, že by bylo vhodné zavést symbiotické lesní houby do našich zahrad. Je pravdě podobné, že ovocným stromům, které žijí s houbami tisíce let, by nehrozila tak rychlá degenerace jako nyní.

T. Dominik: **Výzkumy o mykorhize planých hrušní v Polsku vzhledem k různým podmínkám biocekologickým.** — Acta Soc. Bot. Pol. XX. 1. 1949—1950. — Stejný druh i variace tvoří za různých ekologických podmínek všechny typy symbiosy: od úplné autotrofie, přes různě silnou mykorhizu endotrofní až k mykorhize ektotrofní. Ta, třebaže je jinak dosti častá, u planých hrušní byla nalezena jen u 19% případů; většina nálezů připadá na m. endotrofní.

T. Dominik: **Modřín v lesích czerniejewských u Gniezna a vývojová dynamika jeho mykorhizy.** — Acta Soc. Bot. Pol. XX. 1. 1949—1950. — Modříny v těchto lesích patří převážně k druhu m. polského (Larix decidua esp. polonica RACIB.). Jsou doprovázeny hlavně klouzkem sličným (B. elegans) a hřibem modrákem (B. erythropus). Tvoří spolu ektotrofní symbiosu a pouze v nepřítomnosti těchto hub endotrofní, která je však jejich žití méně prospěšná.

Zd. Moravec.

* * *

Rod závojenek (Entoloma) zkoumá podrobně ČMS a MVÚ. Žádáme proto všechny naše čtenáře o zasílání všech závojenek, které neznají, na adresu Ústřední bezplatné poradny Praha III, Karmelitská 14. Zároveň prosíme všechny spolupracovníky o spolupráci ve výzkumu. Zkoumejte závojenky současně s námi! Kdo nějakou novou, kterou neznáš, najdeš, popiš ji a pošli!

Šmotlacha.

Lékařský odbor ČMS byl založen r. 1944 (viz Atlas hub, díl I., vyd. I.). Dnes čítá na 20 členů. Zabývá se i toxikologií hub, výzkumem otrav houbami a léků z hub.

Houby nesmí již hnít nadarmo v našich lesích. Je třeba je každoročně vysbírat a ku prospěchu celku a našeho pracujícího lidu využít. Proto ČMS vybízí všechny své příslušníky a Mykol. sborník (ČČsH), všechny čtenáře ke spolupráci. Máme krásnou vlast a náš národ je nadaný, schopný a vysoce pracovitý. Bohužel, že scházejí nám mnohé suroviny, a ty těžce musíme opatřovat. A přesto necháváme hnít stále surovinu o veliké hodnotě v našich lesích ve formě jedlých hub, kterých u nás roste na tisíc druhů (300 druhů výborných), a které nám za let úrodných na houby, ze tří čtvrtin shnijí v přírodě, kde nám rostou. ČMS se svými 3000 členy všude v ČSR dává se k disposici všem činitelům, aby jedlé houby u nás byly plně využity. Jsou to jistě vysoké částky, které v době úrody v houbách ročně ztrácíme. ČMS může jen sběr hub doporučovat, varovat před houbami jedovatými atd. To vše činí. ČMS na př. zjistila velký význam hub a houbařství pro pracujícího člověka. Ona, aby mohla svou činnost řídit, organisuje své odbočky v celé ČSR. Ona svou práci prohlubuje a zdokonaluje ve všech směrech založením svých odborů. Ona organisuje výzkum hub lokální i krajový v celé naší republice, zakládá tu své hubné reservace čili zahrady. Její činnost je bohatá a rozmanitá, že nemůžeme ji v Mykol. sborníku ani celou uváděti. ČMS vydala své zprávy o činnosti v r. 1950 proto zvlášť.

Výbor ČMS

Soudruzi Čechoslováci a vážený profesore Smotlacho!

Váš dopis jsme obdrželi a velmi děkujeme za Vaše cenné vědecké i praktické informace, které jsme získali prostřednictvím Vašeho dobře redigovaného Mykologického sborníku.

My, bulharští mykologové, se nacházíme v začátcích organisování a přejeme si učit se, hledajíce podporu u mykologů československých, které počítáme ke svým učitelům a kteří díky velkému úsilí a vědeckým znalostem zaujímají záviděníhodné místo v mykologické vědě.

Vždy s radostí dostáváme Váš Mykologický sborník a prosíme vás, budeli to možné, abyste nám zaslali fotografie z výstavy hub, kterou pořádáte každý rok v Praze.

Posílám Vám stať „Proč v Bulharsku podporujeme sběr hub" od K. Balabanova se žádostí, aby byla přeložena do češtiny a dle možnosti zařazena do sborníku.

Bulharští houbaři srdečně zdraví houbaře československé a přejí jim nové úspěchy v mykologii, které budou cenným přínosem k splnění hospodářských plánů, k vítězství socialismu a pro štěstí pracujících celého světa.

Čs. mykologům zdar!

Konstantin Balabanov, Sofia-Bulharsko.

Pozn. red.: Spolupráce s mykology lidových demokracií. Tento dopis byl čten na dubnovém přednáškovém večeru Čs. mykol. společnosti v Zengerově posluchárně na České technice v Praze. Následuje v dopise hlášený článek bulharského mykologa.

Konstantin Balabanov:

Proč v Bulharsku propagujeme sběr hub.

Quibus de causis collectionem fungorum in Bulgaria populo suadeamus?

Náš pracující a svobodymilovný lid po staletí obracel svůj pohled k horám — zdroji hospodářského blahobytu a záštitě bojovníků za svobodu lidu a lidskou solidaritu ve světě.

Vasil Levski, Christo Botev, velcí apoštolové bulharské svobody a tisíce partyzánů se ukrývalo v těchto horách. Hory nám dovolují, abychom s výše pozorovali nejkrásnější obrazy východu a západu slunce, odhalují nám bohaté poklady. V horách člověk s malým úsilím, avšak zocelen a vědecky vyzbrojen, může nalézti svoji obživu; zde lesní plody jsou v dostatečném množství, houby nám příroda nabízí přímo a hotové, aniž by bylo nutno orat, a je sít a pěstovat. Velký počet turistů, toulajících se v nepřístupných lesích našich hor v Rile, Rodopách a Staré Planině, nalézá kouzelná a bohatá naleziště hub, ale nedostatkem důkladných vědeckých a praktických znalostí a z obavy před otravou, houby nesbírají. V době příznivých a deštivých poměrů stovky tun hub zůstávají nevyužity a hnijí v našich lesích.

U nás roste asi 50 druhů známých jedlých hub, které se mohou použíti k zpracování v domácnostech, průmyslu a v lékařství.

Avšak sběratelé a milovníci hub u nás jako všude jinde musí věnovati velkou pozornost při rozeznávání hub-dvojníků, aby nenasbírali hub jedovatých. Dnes vědecká literatura mykologická a mykologie praktická nás ozbrojuje a ochraňuje před možnou otravou houbami a dává nám jejich ocenění. Jak známo, podle svého složení houby se přibližují k zelenině a podle vysokého procenta bílkovin (u některých druhů až 45% sušiny) — k masu; jsou však také výjimečně cenné svými chuťovými kvalitami. V 1000 g hub se nachází průměrně bílkovin 30—50 g, uhlohydrátů a extraktních látek 50—90 g, minerálních solí 10 g, celulosy 8 g. Obsahují minerální sole: draslík 45%, fosfor 40%, síru 8% a jiné v menším množství. Tyto sole jsou nezbytné pro výstavbu a udržování mladého i starého hubného organismu. Uhlohydráty v houbách sestávají hlavně z glykogenu (živočišný škrob). Některé houby obsahují ještě hroznový cukr a mykosu (houbový cukr), která se nachází hlavně v bedlách, holubinkách atd. Podle obsahu dusíkatých látek možno houby přirovnat k mléku. Postrádají větší množství tuku. 1 kg čerstvých hub dává průměrně 300—400 kalorií, stejně jako 500 g mléka nebo 5 vajec, nebo 150 g chleba, nebo 1000 g zeleniny, nebo 2 kg rajských jablek, 2,5 kg okurek atd. Sušené houby obsahují ve 100 g své váhy průměrně 21 g bílkovin, 1 g tuku, 24 g uhlohydrátů, které dávají celkem 250 kalorií (1 kg = 2500 kalorií, stejně jako 1 kg chleba).

Některé houby obsahují lipoidy, nezbytné pro mozkové a nervové tkáně. Houby v mladém a čerstvém stavu jsou obzvlášť bohaté na vitaminy A, B_1 a D. Celulosa v houbách, obzvlášť v houbách starších, je přítomna ve větším procentu a je tuhá, což houby činí tíže stravitelnými než zeleninu. Když jsou houby umlety na moučku, pak tato jejich špatná vlastnost zmizí. Kromě toho obsahují houby dosti extraktivních látek, stejně jako maso, kteréžto látky jim přidávají pikantní chuť a dráždí apetit.

Tato přírodní pochoutka nesmí být požívána nemocnými, kteří trpí žaludečními a střevními potížemi. Víme, že se houby kazí teplem, světlem a účinkem kyslíku ze vzduchu, kazí se rovněž pomalou dopravou, při čemž se v nich rozpadávají bílkoviny a tuky, což napomáhá k vytváření jedovatých látek. Proto organisovaní houbaři a milovníci hub musí sbírat určité druhy v mladém stavu, používajíce je jako potravy ve stavu čerstvém.

Cennou vlastností hub, užívaných jako potravy, je, že obsahují fermenty (enzymy), kteréžto látky podporují ztrávení látek výživných. Při sběru je nutno dávati pozor na houby jedovaté.

O obchod houbami již za starých dob byl veliký zájem, byly nazývány „božskou potravou", „produktem země a bohů" a byly vyměňovány za stejnou váhu zlata (vyvažovali je zlatem). V severních, západních a centrálních oblastech SSSR jakož i v západní Sibiři existují zvláštní místa sběru a zpracování hub k sušení, solení a nakládání. V zemi socialistické vlasti existuje též zvláštní ústav mykologický, ve kterém se studuje zeměpisné rozšíření a využití hub v konservárenském průmyslu a v lékařství v celé Evropě. Naše houby jsou opěvovány uměleckým stylem v četných lidových písních. Nesmrtelný polský básník Adam Mickiewič v třetí písni „Pana Tadeáše" napsal celou ódu o sběru hub.

Ve svém dětství významný ruský spisovatel Maksim Gorkij projevoval též velký zájem o houby, sbíral je a obohacoval tak chudobný stůl své babičky chutným jídlem. V literárním díle M. Gorkého často se setkáváme s pěkným přirovnáním s životem hub.

Kromě všeobecně známých u nás polních a lesních druhů hub, existují ještě desítky druhů hub, které následkem nedostatku vědeckých a praktických znalostí nejsou využity racionálně pro hospodářské a lékařské účely, aby se tak staly dalším zdrojem výživy a existence našeho podbalkánského obyvatelstva.

V pětiletém našem plánu jsou houby též důležitým přínosem a obohacením našich veřejných kuchyní, kde houby částečně nahradí maso a jsou sbírány brigádníky, dělníky a rekreanty. Bude nutno, aby v našich turistických

chatách a ve výrobních zemědělských družstvech se zavedly kursy o houbařství a o jeho hospodářském významu; bude nutno vyslat brigády a podniknout akce ke sběru hub po deštivých dnech. Dále bude nutné určiti sběrná místa hub za spolupráce s ministerstvem lesů, vyvěsit barevné obrazy našich jedlých a jedovatých hub na železničních stanicích (nádražích), v lesních chatách, v zemědělských družstvech k názornému studiu. Ministerstvo zdravotnictví mělo by vydati zvláštní řád ke kontrolování jedlých a jedovatých hub a pořídíti modely a uspořádati pojízdné výstavy hub.

Znalosti v houbách mohou být získány nejlépe prostřednictvím turistiky, když ji vyzbrojíme vědeckými znalostmi z oboru mykologie a když si je sama ověří prakticky v přírodě. Jsme si jisti mocnou podporou naší vlády Vlastenecké fronty, aby zaznělo v naší republice heslo: „Milujte vědu o houbách, které dává v přírodě radost i štěstí pracujícím!"

Jiří Hlaváček:

Základy vědecké dialekticko-materialistické biologie.

Précis de la biologie dialectique.

V těchto dnech se na biologických katedrách našich vysokých škol diskutuje o Mičurinově-Lysenkově učení, jako o základu sovětské vědecké biologie. Výsledky této diskuse budou míti zásadní význam pro další vědecké zaměření všech oborů biologie a pro ještě větší využití zkušeností sovětské vědy. Pro závažnost diskutovaného problému je nutné stručně objasnit základy sovětské biologie.

Jak se vyvíjela světová biologie v minulých letech?

Za kapitalismu bylo nahromaděno množství zkušeností o životě a jeho vývoji. Měšťáčtí biologové však nedovedli vystihnout podstatu životních procesů, nedovedli správně vyložit biologická dění, nedovedli je prakticky uplatnit k potřebným změnám živých organismů. Příčinou jejich omylů je jejich měšťácký světový názor. Jejich idealistické a metafysické theorie se dostaly nutně do rozporu s poznávanou skutečností a přivedly nakonec měšťáckou ideologii do neřešitelné krise.

Jako příklad nám může posloužit Weismannova a Morganova theorie dědičnosti. V jádrech buněk předpokládá zvláštní bílkovinná tělíska — geny — podmiňující vytvoření všech znaků organismu. Tyto geny se přenášejí z buňky do buňky jaderným dělením, z pokolení na pokolení pohlavními buňkami, a jejich funkce nezávisí na podmínkách prostředí. Vlastnosti získané organismem průběhem jeho života se nedědí, s výjimkou, že změna postihla přímo hmotu genu (mutace).

Na podkladě takových názorů nelze ovšem měnit přírodu. Důsledně domyšleny vedou nezbytně k víře ve stvoření — na příklad u Schrödingera. Sovětská vědecká biologie navazuje na nejpokrokovější výsledky biologie buržoasní, na Lamarckovu a zejména Darwinovu evoluční theorii. Darwin vysvětluje vznik nejrůznějších forem organismů postupným vývojem, realisovaným přizpůsobením se organismu měnícímu se prostředí, dědičností těchto změn a přirozeným výběrem forem nejvíce přizpůsobených. Toto materialistické jádro Darwinova učení bylo dále rozvíjeno pracemi ruských vědců — Mečnikova, Kovalevského, Severcova, Timirjazeva a zejména I. V. Mičurina, a dalo základ dialekticko-materialistické biologii. Dialekticko-materialistická biologie — propracovaná Lysenkem a jeho školou — znamená překlenutí rozporu mezi pokusnými poznatky a odvozenými zákonitostmi, mezi praxí a theorií, znamená vyřešení krise biologie, znamená nové údobí pokroku v biologii.

V následujícím je podán nárys hlavních biologických otázek s hlediska dialekticko-materialistické biologie.

1. Živá hmota — organismus.

Bude přihlédnuto ke čtyřem otázkám: a) charakter živé hmoty, b vznik živé hmoty, c) nebuněčné formy života, d) buňka.

a) Charakter živé hmoty: Pro mechanisty byla živá hmota jakýmsi zvláštním případem stroje; vitalistům se jevila jako neživá hmota, oživená nehmotnou „životní silou" (entelechií, élan vital); holisté chápou živou hmotu jen v rámci celistvého a nedílného organismu a pokládají za nemožné vysvětlit organismus z vlastností živé hmoty.

Názory těchto směrů neodpovídají skutečnosti. Nelze chápat živou hmotu mechanicky jako stroj, ani odtrhovat život od hmoty která žije. Konečně vysvětlení organismu je možné právě jen z vlastností živé hmoty a jejího vztahu k prostředí. Proto pokroková biologie chápe život jako zvláštní druh pohybu, podmíněný vysokou organisací hmoty.

Živá hmota je vysokomolekulární, heterogenní soustava, charakterisovaná procesy látkové výměny, růstu, dráždivosti a rozmnožování. Je procesem neustálých změn v závislosti na změnách prostředí, stále vzniká, vyvíjí se a zaniká.

b) Vznik živé hmoty: Theorie o vzniku živé hmoty možno rozdělit do tří skupin: Prvé — kreační — předpokládají vznik stvořením nějakou nehmotnou nadpřirozenou bytostí; druhé — panspermické — soudí, že život je věčný (stejně jako hmota) a šíří se pomocí drobných zárodků vesmírnými prostorami z jedné planetární soustavy na druhou; konečně třetí — abiogenetické — dokazují, že živá hmota vznikla z neživé. Pokroková biologie prokazuje oprávněnost názorů abiogenetických. Jedním z nejpravděpodobnějších je vysvětlení školy sovětského biochemika akademika Oparina: V prahorním horkém oceánu se nahromadily makromolekulární látky bílkovinné povahy, vzniklé kondensací jednoduchých sloučenin uhlovodíků, vody a amoniaku. Ze směsi vodních roztoků těchto látek se vydělily (dle zákonitostí fysikální chemie) drobné kapičky — koacerváty — se schopností pohlcovat z roztoku další organické látky, narůstat a dokonce se při dosažení určité velikosti dělit. Mezi koacervátem a prostředím tak vznikl proces látkové výměny — typický pro živou hmotu. Koacerváty možno tedy považovat za nejjednodušší formy živé hmoty. V průběhu dalšího vývoje se působením přirozeného výběru udržovaly a rozvíjely koacerváty se stále účinnější výměnou látkovou, podmíněnou složitější organisací, — až ke vzniku nejjednodušších dnes známých organismů — sinných řas.

c) Nebuněčné formy života: Původní formou živé hmoty je tedy prostá plasmatická kapka, vnitřně nerozlišená (nediferencovaná) vykonávající všechny životní funkce. Teprve na dalším stupni vývoje dochází k rozlišení buněčných ústrojů (organel) a vytvoření buněk. O. B. Lepešinská ukázala, že i dnes mohou buňky vznikat z nebuněčně živé hmoty; tak na příklad některé buňky embrya kuřete vznikají z plastických bílkovinných látek, zvaných „žloutkové koule", považovaných dříve za živiny; také hmota získaná rozrušením buněk má schopnost přejít do buněčného stavu s podmínkou, že obsahuje i kyselinu nukleinovou. Konečně Sukněv a Bošjan dokázali, že filtrovatelné viry jsou jen jednou z forem života bakterií a že mohou — dle životních podmínek — buď krystalovat, nebo přecházet do stavu buněčného — bakterielního.

d) Buňka: Charakteristikou buňky je přenesení části funkce protoplasmy na buněčné ústroje. Jednotlivé části původní protoplasmy se specialisují k určitým životním úkonům, což se projeví ve fysiologické a morfologické diferenciaci plasmy — ve vytvoření buněčných ústrojů. Základními buněčnými organelami jsou cytoplasma a chromosomy. V cytoplasmě probíhá většina životních reakcí. Tak na příklad látková výměna s pomocí dalších organel — plastidů nebo potravních vakuol; dráždivost, umístěná do zvláštních citlivých skvrn; nebo pohyb za pomoci bičíků nebo brv. Chromosomy obsahují kyselinu ribonukleinovou, důležitou zejména pro výměnu látkovou. V nedělící se buňce difunduje kyselina ribonukleinová z chromosomů do cytoplasmy (chromosomy se stávají nebarvitelnými a tudíž neviditelnými normálními optickými methoda-

mi); při dělení buňky proniká pak opět zpět z cytoplasmy do chromosomů. Chromosomy tedy nejsou nositely pomyslných genů, předpokládaných Morganisty, nýbrž buněčnými orgány řídícími pravděpodobně distribuci kyseliny ribonukleinové v cytoplasmě a tím i výměnu látkovou, růst a rozmnožování.

2. Životní proces.

Bude přihlédnuto ke čtyřem otázkám: a) charakter životního procesu, b) stadijnost vývoje, c) život jako historický proces, d) prostředí a přizpůsobení.

a) Charakter životního procesu: Životní proces vznikl vydělením živé hmoty z prostředí a ustavením látkové výměny mezi živou hmotou a prostředím. Hlavně v poměru k prostředí se projevuje rozdíl mezi formami živými a neživými. Neživé formy jsou působením prostředí rozrušovány; živé formy naopak mohou žíti jen za působení prostředí. Životní proces jest chápati jako dialektickou jednotu živé hmoty a prostředí, uskutečňovanou jejich vzájemnými reakcemi. Látková výměna je základní životní funkcí organismu; podmiňuje obnovování a zvětšování živé hmoty a tím růst a vývoj organismu. Lysenko říká, že každý organismus je především žravý. Růstem rozumíme zvětšování hmoty organismu, nemající vliv na tvar a funkci orgánů. Vývojem (životním cyklem) organismu rozumíme kvalitativní změny, jimiž organismus musí projíti k vytvoření potomstva. Pro svou výživu, růst a rozmnožování, zkrátka pro svůj vývoj vyžaduje každý organismus určité podmínky prostředí. Každý organismus si aktivně vybírá z různých podmínek prostředí ty, jež podle své historicky utvářené povahy nezbytně potřebuje. Lze tedy charakter životního procesu organismu — jeho dědičnou povahu — odvoditi z podmínek prostředí nezbytných jeho vývoji.

b) Stadijnost vývoje: Organismus prochází během svého vývoje (životního cyklu) několika kvalitativně odlišnými stadii. Jednotlivá stadia vývoje organismu se odlišují v nárocích na soubor podmínek prostředí. Organismus si vybírá takový soubor podmínek životního prostředí, jež právě nezbytně potřebuje v tom stadiu vývoje, jímž prochází. U složitějších organismů mohou dokonce jednotlivá pletiva a orgány procházet současně různými vývojovými stadii. Tyto zákonitosti byly vytyčeny akademikem T. D. Lysenkem a podrobně rozpracovány u semenných rostlin: Prvním stadiem je tak zv. stadium „jarovisace", kdy rostlina vyžaduje hlavně snížených teplot. Jím může rostlina procházet ještě jako semeno. Druhým je „světelné" stadium, kdy rostlina vyžaduje hlavně působení světla po určitou dobu. Rostlina musí projít oběma stadii, jinak není schopna vytvářet rozmnožovací orgány.

c) Život jako historický proces: Děděná povaha organismu je výsledkem historického vývoje celé řady jeho předků. Povaha organismu se vytváří stále opakovanými reakcemi na nepříliš rozdílné podmínky prostředí. Tím vzniká návyk určitě reagovat na ony podmínky prostředí. Tento návyk se pak projevuje v potomstvu onoho organismu jako potřeba oněch určitých podmínek. Tím, že se organismy předcházejících generací vyvíjely za stálého přizpůsobování měnícímu se prostředí, ukládaly se v jejich povaze nové vlastnosti, zákonitě přenášené do povahy potomstva. Zkrátka: ve vývoji (životním cyklu) organismu se opakuje vývoj jeho četných předků. Uplatňuje se zde Haekelovo: Ontogenese (individuální vývoj) je zkráceným opakováním fylogenese (vývoje druhů).

d) Prostředí a přizpůsobení: Povaha organismu se tvoří v průběhu historického vývoje reakcemi na podmínky prostředí. Zůstávají-li přibližně stejné, nemění se ani povaha organismu. Organismy téže povahy nejsou ovšem ani za těchto podmínek úplně stejné a v jednotlivých znacích se mohou poněkud lišit (fluktuační variabilita). Tyto změny nezasahují do povahy organismu. V měnících se podmínkách prostředí však organismus může žít jen tehdy, může-li se změněným podmínkám přizpůsobit. To znamená, že organis-

mus nedostává ty podmínky, které jeho povaha požaduje a je nucen přijímat (asimilovat) podmínky jiné. Buď se přizpůsobí a změní svou dědičnou povahu, anebo se přizpůsobit nedovede a zahyne. — (Dokončení příště.)

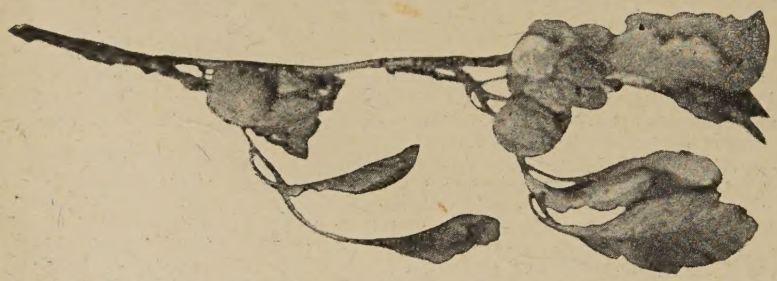
Prof. Dr. Ed. Baudyš.

Strupovitost čili prašivina ovoce.

La gale — maladie de l'écorce des fruits.

Část I. Příslušná vyobrazení budou v části II.

Strupovitost, šurpovitost, prašivost, svrab patří mezi nejrozšířenější choroby jablek a hrušek. Na listech, plodech a mladých letorostech jsou černozelené, sazovité, později černě sametové skvrny, lidově ruda zvané. Skvrny jsou na okraji paprsčité, rychle se zvětšují a splývají. Na jabloni jsou na líci listu, na hrušních na obou stranách listu, ale hlavně na rubu, a šíří se často podél nervů. Povlak rozšiřuje se někdy na celý list, nebo na větší část plodu, obzvláště na meruňkách a broskvích. Skvrny uprostřed na plodech korkovatí. Jsou-li napadeny plody z mládí, zakrňují, jsou zjizvené, scvrklé, nesouměrné a zahnívají, neboť se zde usazují druhotné plísně. Na mladých letorostech



Obr. 19. Monilie čili škvarka, nemoc napadající naše ovocné stromy a jejich ovoce. Na obrázku je Monilia cinerea, škvarka šedá, na ovoci slív. Napadá však i větévky a listy. — Foto Sm.

pletiva pod skvrnami hnědnou, zasýchají, pozvolna se rozpadávají, takže starší větve, hlavně hrušňové, strupovatí, jsou zjizvené někdy tak, že činí dojem mírné rakoviny. V jizvách jsou pod kůrou polštářky houbových vláken, která přezimují a z nich se z jara oddělují nové výtrusy. Jsou-li ochořelé větévky slabé, pak se obyčejně během 3—5 roků vyhojí. Nesmíme zaměňovati s houbou Melanops či Physalospora cydoniae, která má výtrusy jednobuněčné, tvoří skvrny na listech, zapříčiňuje černou hnilobu jablek a ostatního jádrového ovoce i rakoviny vyvolává. Pyknídiové stadium jest Botrydiplodia malorum-Sphaeropsis malorum-Macrophoma malorum-Sphaeria malorum-Diplodia či Sphaeropsis pseudodiplodia.

Původcem strupovitosti jest na jabloni Fusicladium či Cladosporium dendriticum, které jest konidiovou formou vřeckaté houby Endostigme či Venturia inaequalis, na hrušních jest to V. pirina, s konidiovou formou F. pirinum, na třešních V. cerasi s F. cerasi, zaviňující opadávání nedozralých třešní a višní a sazovité povlaky na meruňkách a broskvích tak, že některé sorty jsou lokálně nemožné. Na listech révy vinné jest známo Fusicladium minutulum. Houba vyskytuje se hlavně v letní čili konidiové formě, tvořící ony sametové povlaky, skládající se z krátkých plodonošů, nesoucích 1—3 buněčné, hruškovité výtrusy. Může se rozšiřovati i jednotlivými buňkami podhoubí. Plodnice, které jsou na vrcholku posázené ostny, dozrávají na listech koncem března a počátkem dubna. Obsahují ve vřeckách dvojbunečné, s počátku bezbarvé,

později olivově zelené až žlutohnědé výtrusy. Houba přezimuje na větévkách, opadlých listech, na povrchu šupin pupenů a na kališních lístcích. Proto se mladé rašící listy snadno nakazí zárodky z kališních lístků a rovněž semeník, na nějž při vzrůstu narazí. Jak velké jest nebezpečí nákazy, jest patrno z toho, že na ploše listů 104 cm² dozrává až 1794 plodnic, obsahujících až 1,9 milionů ascospor, které se vyprazdňují z plodnic během 24—30 hodin. Studené a vlhké jaro rozvoj choroby podporuje. Ačkoliv se choroba šíří hlavně, je-li teplo a vlhko, neboť výtrusy se rozšiřují v době jarních srážek velice krátce, asi 10 dní před rozkvětem, když jsou mladé listy jemné a proto se choroboplodné zárodky snadno uchytí. Je-li v té době sucho, výtrusy zaschnou a list neochuraví. Z nakažených listů rozšiřují se pak choroboplodné zárodky po celý rok. Když na počátku května hojně prší a v červnu jest slunečno a deštivo, lze očekávati strupovitost jak na listech, tak na ovoci. Výtrusy klíčí nejlépe při teplotě 13—21° C. Rovněž pozdní noční květnové mrazy podporují rozvoj strupovitosti čili příškvorce. Strupovitostí trpí hlavní sorty hladkoslupké cizího původu a ony, které se nepřizpůsobily danému stanovišti. Velice náchylná ke strupovitosti větévek jest máslovka Dielova čili Poděbradská, hruška Avranžská, nová z Poiteau, máslovka Napoleonova, šedá podzimní, máslovka Lieglova, Hájenka, Anaulická, Solanka, Koperečka, Hardenpontova a j. Jako odolné jsou uváděny Boskova lahvice, Křivice, Klappův miláček, Comtesse de Paris, Gellertova máslovka, dobrá šedá, vévodkyně Elsa, President Mas., muškatelka šedá, Salisburyho, Dvorní máslovka, Pastornice, Hardyho, Lucasova, Charneuská a j. Z jablek jest velice náchylná reneta Landšperská, jablko Gravenštýnské, červený zimní a bílý zimní kalvil, bílý astrachán atd. Za odolné jest prohlašováno jablko Šarlamovské, červený astrachán, Croncelské, šedá francouzská reneta, krátkostopka královská, reneta Baumanova, Boskoopské, Bojkovo, jablko Ontario, jablko Peasgood a j. Ovšem odolnost jednotlivých sort není absolutní, neboť jest odvislá od podmínek stanoviště.

(Dokončení příště.)

Svatopluk Šebek:

K otázce zužitkování hub jako bílkovinného krmiva.

A propos de l'utilisation des champignons comme fourrage.

Bílkoviny, nepostradatelná potravina ke stavbě svalstva („masa"), jejíž téměř nevyčerpatelnou zásobárnu představují především plodnice vyšších hub, nejsou sběrem hub pro spotřebu člověka dokonale zužitkovány. Přes všechny propagační a popularisační snahy praktického houbařství, doporučujícího intensivní vysbírání a zkonsumování všech jedlých hub našich lesů, přichází každoročně obrovské množství hub nazmar. Zdánlivě nadsazená slova o „milionech, hnijících v lese", ukazují svůj opravdový význam teprve tehdy, vyjádříme-li ztráty, vzniklé nedostatečným využitím našich jedlých hub, jejich peněžitou hodnotou. Připočteme-li k tomu všemu ještě valuty, které bychom mohli získat vývozem houbového zboží (na př. extraktu, sušených či jinak konservovaných hub), a částku, kterou by bylo lze ušetřit zavedením některých náhradních výrobků z hub (na př. krmné houbové moučky) na místě jiných, dosud používaných a k nám dovážených krmiv, uvědomujeme si teprve velikost ztrát, které vznikají nedokonalým obhospodařováním a zužitkováním houbového bohatství našich lesů a luk. Uvedené zkušenosti ukládají především v současné době praktické mykologii i řadu úkolů, jejichž vyřešení a řádné splnění jistě uskuteční dokonalé využití hub jmenovitě pro výživu člověka.

Současně s těmito snahami objevuje se i nový směr zužitkování hub — bohatého bílkovinného materiálu — jako krmiva. Ač samotná myšlenka není nová, byla u nás zařaděna po válce i do výzkumnického programu některých mykologických sdružení. Protože její uskutečnění může mít i určitý podíl na živočišné produkci, je nanejvýš nutné seznámit se s jejími přednostmi.

V české mykologické literatuře nebyly dosud publikovány objektivní výsledky pokusů se zkrmováním hub. Následující řádky popisují proto výsledky pokusů, prováděných v tomto směru některými německými autory (3).

W. BOETTICHER, P. PANNWITZ a E. NIER*) přikrmovali v r. 1940 12 vepřů po dobu 6 měsíců 150 g houbového prášku denně. Houbový prášek dostávali vepři vedle své základní potravy (600 g řepných řízků). Kontrolní zvířata dostávala místo něho stejné váhové množství jiné vysoce hodnotné bílkovinné potravy — rybí moučky. Přes to, že tato je — ve srovnání s houbami — na bílkoviny bohatší, bylo dosaženo u pokusných i u kontrolních zvířat stejné mrtvé váhy, což ukazuje na možnost nahradit rybí moučku houbami.

Ke svým pokusům autoři použili houbových pokrutin, zbylých při výrobě houbového extraktu, které byly rozemlety na prášek, aby se zvýšila jejich stravitelnost. Autoři totiž právem poukazují na to, že domnělá nestravitelnost hub spočívá vlastně v jejich nedostatečném rozmělnění; proto kladou v popředí výrobků z hub především houbový prášek, protože látky (především bílkoviny), obsažené v rozemleté plodnici, jsou ve formě prášku snadno přístupné žaludečním šťávám (které na ně mohou působit daleko lépe, než na větší části plodnice) a stávají se tedy i stravitelnějšími.

Podobné pokusy se zužitkováním hub pro výkrm byly provedeny pod vedením prof. SCHAEPERCLAUSE (3) i na rybářské stanici (odd. pro chov kaprů) v Jestřebí; bylo docíleno uspokojivých přírůstkových a zdravotních výsledků u pstruhů, kaprů a línů, kteří byli krmeni těstem z drcených vařených brambor a houbové moučky. Jiné pokusy pak mluví o zvýšené snůšce slepic, jimž byla houbová moučka přimíchána do měkké potravy. Také pokusy Dr RAEBIGERA (2) dokázaly, že houby mohou být zužitkovány jako vhodné bílkovinné krmivo pro kozy, prasata, slepice, ryby a králíky.

Podle LEHMANA (1) pohybuje se krmná dávka rybí moučky (pro prasata ve váze 20—70 kg) kolem 100 g na kus a den. Mimo to dostávají prasata příslušné dávky brambor, škrobovin a event. jadrných krmiv. Lze si jistě snadno představiti, jak velké množství houbové moučky by se dalo zpracovati z desítek metrických centů jedlých hub, které nevyužity hnijí každoročně v našich lesích, kolika výkrmnám by toto množství stačilo jako náhrada za jiná bílkovinná krmiva a jaká částka za ně by se ušetřila využitím této tuzemské suroviny. Uvážíme-li, že k výše zmíněným pokusům bylo použito moučky z pokrutin (tedy materiálu odpadního), zbylých po vylisování šťávy při výrobě extraktu, a obsahujících tedy pouze určitou část výživných látek, pak výroba moučky z materiálu výhradně k tomuto účelu určeného znamenala by přínos ještě hodnotnějšího produktu.

Houbová moučka byla by krmivem mnohem lacinějším a dostupnějším, než některá jiná bílkovinná krmiva (na př. rybí moučka, sojový šrot, kvasnice a pod.). Připomeňme, že při její výrobě odpadla by také obava před event. otravami dobytka, které by snad mohly vzniknout po zkrmení moučky, do níž by se při zpracování omylem dostaly také houby jedovaté. Žaludek některých zvířat (jmenovitě vepřů) obsahuje totiž podle výzkumů prof. WIELANDA z Mnichova (3) ferment, který houbové jedy rozkládá a činí neškodnými, což znovu dokázali také autoři výše zmíněných pokusů (3). (Prakticky využil tohoto poznatku také LIMOUSIN při své organotherapii, používající k léčení otrav muchomůrkou hlízovitou — Amanita phalloides Fr. ex Vaill. (Q.) — žaludku králíků, kteří jsou imunní vůči jejím jedům.)

Zužitkování hub jako krmiva předpokládá ovšem pro naše účely předběžné vyřešení těchto úkolů: 1. chemický průzkum jednotlivých druhů jedlých hub se zvláštním zřetelem k množství bílkovin a označení určitých druhů hub s jejich největším obsahem jako vhodné suroviny k výrobě nejhodnotnějšího zboží, 2. pokusné zjištění vlivu houbové moučky na organismus krmených zvířat a na některé jejich vlastnosti (na př. její význam pro tvorbu masa, nosnost, zdravotní stav atd.), 3. stanovení krmné dávky houbové moučky na kus a den a 4. organisace sběru hub a jejich výkupu pro tento účel, 5. metoda zpracování hub na krmnou moučku ve velkém.

Budou-li výsledky těchto námětů uspokojivé, otevře se nám nová cesta k využití našeho houbového bohatství.

*) Za války snažili se také využíti houbového bohatství našich lesů pro zlepšení vyživovací situace v Německu. Pozn. redakce.

Literatura: 1. Ing. W. Weger: Chov a výkrm vepřového bravu. Sborník Státních výzkumných ústavů zemědělských ČSR, sv. 63, Praha 1930. — 2. Dr Seehuber: Pilzverwertung im Rahmen des Vierjahresplanes. Zeitschrift für Pilzkunde 22/17 : 22—25, 1938. — 3. Dr W. Boetticher-Dr P. Pannwitz-Dr E. Nier: Die Pilzverwertung und ihre Zukunftsaufgaben. II. vyd., Leipzig 1944.

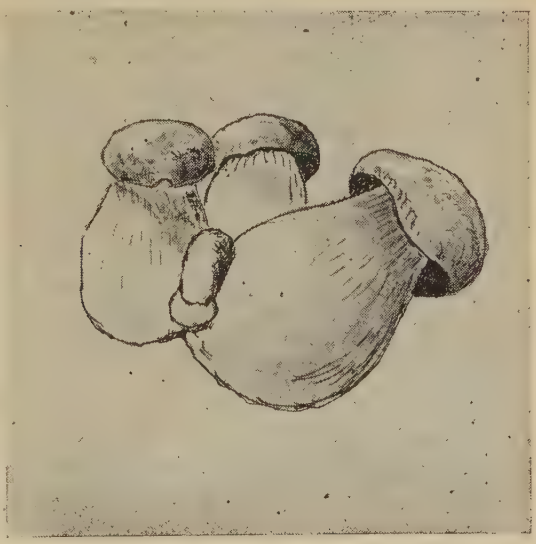
Josef Otruba:

Několik sdělení ze života hřibovitých hub na Olomoucku.

Aliquot adnotationes e vita Boletalium (Boletacearum) in regione Olomucii.

Boletus pinicola Vent., hřib borový. V předhoří Jeseníků a Drahanské vysočiny, povahou písčitých a suchých, je mnoho ha borového lesa různého stáří. I když jiných hub (klouzků, strakošů, holubinek, čirůvek, ryzců atd. je v nich za příznivých podmínek dostatek, nenašel jsem dosud v čistém boru hřib borový. Sbíral jsem jej na několika místech jen v mladém listnatém porostu (dub, bříza, lípa, habr) nebo ve smíšeném lese (bříza, dub, bor, smrk).

Boletus badius Fr., hřib hnědý. V houbařských příručkách se uvádí, že hřib hnědý roste ve všech lesích. Pokoušel jsem se marně několik let ověřit si správnost těchto údajů v lesích širšího okolí. Nepodařilo se mi jej zjistit



Obr. 20. Dne 10. srpna 1950 našel jsem zajímavou srostlici 4 hřibů smrkových (B. bulbosus Schff.), z nichž jeden, nejmenší rostl hlavičkou dolů, jak je patrno podle mého náčrtku. Lesy města Hradce Králové, partie u Nového Hradce Králové, poblíž hřbitova. Značně zmenšeno. Sbíral a kreslil za korektury svého otce V. Fritze mladý člen krajské odbočky ČMS v Hradci Králové Jiří Fritz.

v lužních lesích na sever a na jih od Olomouce, ani v boru na Kosíři a Rampachu. V předhoří Jeseníků neroste v bučinách a dubinách, ani ve smíšených listnatých porostech. Zato je hojný ve vysokém jehličnatém lese s převahou smrku, na sv. Kopečku, u Radikova, Hlubočků a Mar. Údolí.

Strobilomyces strobilaceus Scop., hřib šiškovitý. Oekologicky se podobá hřibu žlutomasému B. chrysentereon Bull. Ve vysokých jehličnatých lesích ho najdeme mezi šťavelem kyselým, kde mimo hřib žlutomasý jiné houby nerostou. Vyskytuje se zpravidla ojediněle, zřídka v menších skupinách. Jinde

roste v jílovitých a kamenitých stěnách lesních cest a úvozů nebo na hlinách po vykopání pařezů, společně s liškou oranžovou. V hustých jehličnatých sečích je vzácný. Jen někdy se objeví v mechu kolem chodníků. V listnatých lesích byl pozorován jen v březích lesních cest a úvozů.

Klouzky v obilí a bramboříšti. Severně od Radikovské pevnůstky u Sv. Kopečku nedaleko Olomouce, dělí kamenitá cesta jehličnatý les od písčitých polí. R. 1946 bylo v jedné části polí žito a brambory. Počátkem srpna vyrostlo v žitě, ve vzdálenosti 4 metrů od cesty, 7 plodnic **klouzku lepkavého** — Boletus viscidus L. a v sousedním bramboříšti, 3 m od cesty **4 klouzky sličné** — B. elegans Schum. Výskyt zmíněných lesních hub v poli souvisí nepochybně s životem statného modřínu na okraji lesa, neboť uvedené klouzky provázejí v lesích nejraději modřín. Vyskytují se často i v kolejích lesních cest. O několik dní později zjištěn na ječmenném strništi u pivinského lomu, jižně Celčic, v četných kusech **klouzek ovčí** — B. granulatus L. Asi 2 m od nálezu je skupina mladých borovic a modřínů. Oba výskyty jsou pozoruhodny ekologicky. V rozryté prsti lesních mýtin klouzky nerostou, i když jsou v sousedství starší nebo mladší borovice a modříny. Objeví se teprve v utuhlé zemi na okrajích 15—20letých sečí.

Boletus griseus Quél., křemenáč šedý, pod břízou. Křemenáč šedý je houba vzácnější, objevující se na známých místech jen některá léta. Pozorování o něm shodují se v tom, že roste pod osikou. Za své houbařské praxe našel jsem jej asi desetkrát vždy ve smíšeném listnatém lese, někdy v blízkosti osiky, jindy pod břízou. 15. VII. 1945 objevil jsem 2 kusy ve smrčině pod břízami. Rok předtím našel jsem v těch místech jen křemenáč březový.

Boletus erythropus Pers. — Krombh., hřib modrák či kovář. Je znám v širším okolí olomouckém přes 2 století pod jménem „jedlový modrák". Vyskytuje se v 20—60letých jedlinách nebo jehličnatých porostech s jedlí, buď v jehličí nebo v mechu a trávě. Roste i na travnatých lesních cestách, probíhajících jedlovými lesy. Našel jsem ho i na kamenité cestě v blízkosti mladých jedlí. V boru, smrčinách a listnatých lesích bez jedle, jsem ho dosud neviděl. Někteří houbaři jej chválí v omáčkách, jiní v polévkách, kterým dodává šafránového zbarvení. Také jej pilně suší. Zřídka kdy bývá červivý. Za nedostatku vlhka roste i v pozdním podzimu. Mnohdy je již tráva obalena jíním, aniž to kováři škodí. Nejchutnější je ovšem v teplých měsících červencových a srpnových.

Boletus luridus Schäff., hřib modrák či koloděj. Je mnohem řidší než hřib smrkový a dubový. V některých lesnatých krajích úplně chybí. V Hlubokém Žlebě u Náměště na Hané roste s oblibou na travnatém úpatí stráně nad potokem Sumicí, nejčastěji pod lípami, zřídka v blízkosti mladých smrků a jedlí. V mladých jedlinách roste někdy společně s B. erythropus Krombh. V trávě hlinitých břehů silnice z Náměště k Laškovu tvoříval pod lipami čarodějné kruhy. Za příznivých podmínek jsme ho nacházeli již koncem května a v červnu. Často se objevil také na travnatých lesních cestách. V olomouckých Čechových sadech pozoruji jej několik roků v trávě pod lipami. Některý rok se objeví pod lipami při silnici na Sv. Kopeček. U Hlubočků vyrostl letos v mechu mladých smrčin, u Hrubé Vody v údolí Bystřičky na úpatí stráně zalesněné habrem, lípou a dubem. V čistých dubinách nebo listnatých porostech s převahou dubu jsem ho dosud nenašel.

Boletus elegans Schm., klouzek sličný na hřbitově v Olomouci. Na starém židovském hřbitově v Olomouci, sloučeném dnes s městskými sady, je asi 30letý modřín. Sedm kroků od jeho kmene nalezena 3. října 1950 v nízké trávě skupina 9 klouzků sličných v různém stadiu vývoje. Byly tu plodnice mladé s kloboučkem ještě nerozloženým, i staré skoro odumírající. Pěkný doklad toho, jak klouzek sličný jde někdy za svým stromem i do hřbitovních trávníků.

Boletus scaber Bull., kozák březový, uprostřed luk. Uprostřed luk mezi Řepčínem a Horkou nad Moravou je v záhybu bývalého říčního koryta naplavená vyvýšenina, porostlá keříčky vrby plazivé a hustým kobercem rozmanitých trav a kvetoucích rostlin. Na vyvýšenině se uchytilo několik břízek, dnes asi 4 m vysokých. 3. září 1950 jsem našel na obvodu břízek ve vysoké

trávě a trsech vrby plazivé 2 starší a 3mladé plodnice kozáka březového. Ukázka, jak houba, původně lesní, jde za stromem, s nímž žije v symbiose, i na údolní zaplavovaná luka. V Černovírském lese sev. Olomouce, vysázeném před 20 lety místy břízou, je dnes špičník dosti častý. Dříve tam nerostl.

Ing. Šafr:

I. Houby jako hnojivo pro pokojové rostliny.

Fungi — stercora herbarum fenestralium.

O této věci jsem již informoval naše vážené čtenářky a čtenáře. Zprávu doplňuji na základě dalších pokusů. Nejlépe se hodí staré hřibovité: klouzky, podoubníky, kozáky, hřiby dutonohé, též čechratky; nehodí se holubinky. Houby obsahují mnoho vody, proto je pěkně v dlaních vyždímáme a sbalíme do jakési koule, kterou zabalíme do vrstvy starých novin. Tak pohodlně můžeme transportovat i větší množství tohoto materiálu. Doma tyto houby dáme do starého kamenného hrnce a dáme do sklepa. Houby přelejeme vodou a rozmícháme. Zčištěným roztokem, který voní jako houbová polévka, zaléváme bez obavy nejnáročnější pokojové rostliny, ani choulostivým orchideím, bromelaceiím neškodí. Přímo krásné jsou účinky u rostlin kapraďovitých, jež se právě těší takové oblibě. Po čase začnou houby opravdu páchnout, odnese se to do zahrádky, kde máme vysazené pokojové rostliny obyčejně v zemi zapuštěných hrncích. Povrch květníků obložíme houbovou masou a mírně zasypeme prstí. Účinky jsou překvapující a předčí i hnojivo Hortus. Dnes, kdy drobní zahrádkáři nedostávají umělá hnojiva, je to dobrá pomoc v nouzi. Zdá se, že vedle dusíkatých a snad i fosforečných látek minerálních rostliny mohou přijímat jen látky minerální; ty vzniknou rozkladem hub. Přicházejí v úvahu stopové prvky, snad i hormony. Houbaři, milovníci pokojových květin, zkuste to!

II. Houby obsahují hormony.

Fungi hormonos continentes.

Houby, zejména hřibovité obsahují auxin. Auxin je známý vzrůstový činitel, užívá se i v praxi jako heteroauxin (kys. indolyloctová) a slouží k zakořeňování rostlinných řízků. Na kvasinky a nižší houby auxin nepůsobí. Tím si také vysvětlíme znamenitý účinek hnojení pokojových rostlin starými houbami hřibovitými, jak jsem již vícekráte doporučil. Hrají tedy hřibovité houby velkou úlohu po stránce hormonů v biologii lesa. Právem také uvádí čs. farmakolog Dr K. Müller hřib i žampion mezi léčivými rostlinami. Viz jeho lékařský herbář, dnes, bohužel, rozebraný.

Jindřich Vodička:

Trvanlivost podhoubí.

La persistance du mycélium.

Zkušený houbař, dobře obeznalý ve svém „lovišti", chodí na houby — jak se říká — najisto. Zná svá „místa", na nichž nalézá hledané druhy hub třeba i několik roků za sebou. Záleží jen na tom jak dlouho se na tom kterém místě udrží jejich podhoubí. Ustane-li na určitém místě tvoření plodnic natrvalo, dá se tento zjev vysvětliti buď tím, že myceliová vlákna vyčerpala všechny potřebné živiny v půdě a vyhynula, anebo že sice zůstala živá, ale nedostává

se jim příznivých podnětů k vytváření plodnic. Zánik podhoubí může býti ovšem způsoben i jinými nepříznivými vlivy, buď oekologickými (na př. vykácení lesa), nebo mechanickými (hrabání mechu) a pod. — ale o těchto samozřejmostech není třeba zatím uvažovati. Po delších zkušenostech zjistí však houbař jinou zajímavou okolnost, že totiž za stejných životních podmínek je trvanlivost mycelií — nebo aspoň jejich schopnost tvořiti plodnice — u různých druhů vyšších hub různá. V tomto ohledu jeví velkou nestálost na př. strakoš (Boletus variegalus Sm.), který se pojednou objeví na lokalitě ve velkém množství, ale rok nato není již na témž místě po něm téměř sto-

Obr. 17. Marasmius rotula (Scop.), špička kolovitá, Hrubá Skála, ve křoví napravo od pěšiny k Myší díře v úžlabí před rybníčkem 20. VIII. 1939 sbíral a fotografoval H. Schmidt, odb. uč. v. v. v Turnově. Nalevo jsou patrna štětinovitá rhizomorpha. Houbu dobře známe v ČMS od r. 1905. H. Schmidt (†).

Pozn. red.: Tuto houbu pěstoval jsem v letech 1918—25 na své pokusné zahradě na Zámečku, zde se velice rozmnožila z výtrusů z donesených plodniček, rostla na hnijících úlomcích větévek v trávě a zvláště ve stínu pod stromy a nakonec zanikla. První rok pěstění rostla bujně a nesla velké plodnice, poslední léta byly plodničky její drobné, zakrnělé. Degenerovala.

Smotlacha

py, i když jsou meteorologické podmínky jinak příznivé. Značnou nestálost jeví také růžovka, která se zřídka udrží na témž místě delší dobu. Houževnatější jsou již lišky a ryzce, které zůstávají věrny své lokalitě i několik let, podobně jako křemenáče, kuřátka a řada jiných hub; konečně s hřiby a modráky mají houbaři stejné zkušenosti. Ale rekordu ve vytrvalosti podhoubí dosahuje podle mých dlouholetých pozorování hřib satan, což je o něm ostatně již známo. Sbírám jej na čtyřech různých stanovištích, na dvou z nich asi 10 let, na jednom dokonce už 15 roků a nepozoruji dosud ani ubývání plodnosti, ani „stěhování" mycelia, a jsou to stanoviště o rozloze sotva několika málo čtverečních metrů!

Vysvětliti tyto rozdíly v trvanlivosti podhoubí různých druhů hub není snadné. Mohlo by se souditi, že je tu jakási závislost na různé klíčivosti

výtrusů, že snad druhy s menší klíčivostí spor nahrazují v boji s jinými druhy tento nedostatek větší odolností svého mycelia, snad se tu v různém stupni uplatňuje vliv mykorhizy — ale to jsou pouhé dohady; správný výklad tohoto zjevu vyplyne teprve z přesných pozorování a pokusů, jak tomu musí býti ostatně i jinde v přírodních vědách.

Ing. Alb. Urban:

Jak dlouho se udržují houby na témže místě?

Quam diu fungi eodem loco maneant?

Mám za to, že každé zajímavé pozorování v přírodě by mělo být zaznamenáno, neboť mnohé může míti význam i pro vědecké bádání.

Houby udržují se na témže místě nesporně tak dlouho, dokud trvají příznivé podmínky pro jejich růst. To však je these příliš všeobecná, která nám nic konkretního neříká. Někdo se může domnívat, že takové podmínky se mohou měnit během jednoho roku, jiný může míti za to, že určitý druh hub může vytrvati na témže místě po několik let. Ani ten, ani onen neví však ničeho určitého.

Jako malý chlapec chodíval jsem s otcem na houby do borového lesa „k Prachárně" v Rousínově u Rakovníka. Na jednom místě jsme vždy nacházeli několik exemplářů ryzce syrovinky (Lactarius volemus Fr.). Nyní, téměř po padesáti létech, jsem opět zabloudil do téhož lesa a přesně na témže místě jsem nalezl syrovinky asi v takovém rozsahu, jako tehdy před půl stoletím. Les ovšem byl již značně prořídlý, ale na dosti již obnaženém stanovišti ještě několik borovic porůznu zůstalo. Z toho vyplývá, že stáří podhoubí ryzce syrovinky lze v tomto případě odhadovati nejméně na padesát roků, neboť borovice na zmíněném místě byly vysazovány asi tak před osmdesáti lety.

Jarosl. Chytil:

Pěstování a zušlechťování hub.

Cultura et melioratio fungorum.

Je štěstí pro naše nejlepší houby — hřiby (zvláště hřib borový), že mají souživitele, neboť jinak při jejich hledanosti (každý by chtěl jen hřiby!), hrozilo by jim rychlé vyhubení, kdežto takhle bylo by se obávati této krajnosti jen až po vyhubení a vyhynutí všech jehličnin (zejména borovic, smrků) a dubů, buků, atd. To je možné jen při nějaké přírodní kalamitě buď klimatického (kosmického) rázu nebo z fytopathologické pandemie a j. pod. pohromě.

Při ohromné oblibě hřibů nedostačuje přirozená úroda (nebo aspoň výsledek sběru) všeobecné poptávce. — Kdyby nebylo tolik tajemných záhad v životě hub, už dávno by byly čiperné podnikavé hlavy zevšeobecnily i u hub totéž co od pravěkých dob provádíme s vyššími rostlinami kulturními: záměrné hromadné pěstování ve velkém, pokusy za účelem zvýšení produkce, zušlechtění méněcenných druhů (vypěstování nových druhů výběrem nejvyvinutějších jedinců jejich křížením, aklimatisací, atd. atd., zkrátka vytvořením optimálních podmínek vývojových, růstových i pěstitelských vůbec a všeho toho ostatního, tedy i studium možností rozmnožovacích ...

To by tak byly namátkově a náznakově jen některé předběžné předpoklady pro uskutečnění našich houbařských přání stran úspěšného rozmnožování a produkce i nejoblíbenějších hub.

Slovo mají mykologičtí Burbankové, Mičurinové, Lysenkové i ti druzí ještě neznámí, od nichž čekáme úspěšné činy. Jsme-li my Slované opravdu nejlepší houbaři, proč bychom neměli právě my vyniknout v tom, v čem jsme div ne „jako doma"!

MUDr Kamil Jágr:

Ucháč — biskupská čepice není jedovatý.

Gyromitra infula (Schff.) n'est pas vénéneuse.

17. IX. na exkursi přírodovědecké sekce rokycanské Musejní společnosti a odbočky ČMS jsme našli na pravém břehu Padrťského potoka, as v třetině vzdálenosti od loveckého zámečku u Tří trubek k Padrti, mezi starým roštím a na trouchnivějícím můstku značné množství plodnic ucháče čepicovitého (Gyromitra infula Schff.). Tamtéž jsem našel jeho zdravé plodnice ještě 10. X. Ježto jsem je chtěl užít k demonstraci při přednášce, uchoval jsem je v ledničce a snědli jsme je smažené s vajíčky teprve 19. X. 50, horkou vodou nespařené. Ježto jich bylo velké množství, zbyla část smažených hub na druhý den, kdy jsme je snědli s „flíčky". Velmi jsme si pochutnali a nikomu z mé sedmičlenné rodiny nic nebylo. (Předem spařené ucháče čepicovité jsem jedl již dříve.) To znovu potvrzuje poznatek, že: 1. ucháče (i čepicovité) nespařené neobsahují jedovatých látek, jež by byly při použití obvyklého množství jídla u zdravého člověka bez allergie způsobilé vyvolat obtíže; 2. pokrmy z hub je možno jíst ohřívané druhého dne; 3. ucháče čepicovité jsou houbou, která dobře vydrží za vhodných podmínek v čerstvém stavu několik dnů.

Na členském večeru přírodovědecké sekce Mus. spolku v Rokycanech dne 2. a 16. října jsem přednášel „O jedlých houbách méně známých" s demonstrací čerstvých a ochutnáváním naložených hub různých druhů. Promítané a kolorované diapositivy zhotovil většinou přítel Bohuslav Bárta. Ježto mě přítel Pešek před přednáškou dne 16. října upozornil na přednášku Dr Smotlachy v rozhlasu, přerušili jsme promítání diapositivů a uspořádali hromadný poslech jeho přednášky. Byla vyslechnuta s živým zájmem a velmi se posluchačstvu líbila. — 7. XI. 50.

MUDr Zdeněk Brudrhans:

Poznatky o kalorické hodnotě hub II.

Expériences faites dans la domaine de la valeur calorique des champignons.

(Prvá část této práce byla uveřejněna v XXVI. ročníku).

Tento můj poznatek se týká léčivých účinků některých hub.

Opak nemocných dvanáctníkovým vředem, o nichž jsem mluvil předešle, jsou nemocní s porušenou činností jaterní. Tito zase trpí různými obtížemi, když hodně jedí. Trpí plynatostí, pomalým trávením, haemerhoidy a dále záchvaty žlučovými, žloutenkou atd. Hlad a vytrávení snášejí velmi dobře.

Pozoroval jsem a dozvěděl se, že i v cizině již pozorovali totéž, že některé houby mají pro choroby jater mohutný léčivý účinek, působí žlučopudně a podporují jaterní trávení. Jsou to holubinky, hříbky, muchomůrky šedá a růžová, některé čirůvky. Velmi účinným se ukázal odvar choroše březového, který má však nepříjemně hořkou chuť.

Stejný účinek jsem pozoroval u ryzce ryšavého a kravského v octě. Účinek jmenovaných hub je největší, jsou-li požity syrové, čerstvě po utrhnutí, než začnou osychati. Nápadný byl účinek po požití syrové čirůvky šafránky. Zkoušel jsem to na několika lidech různého věku současně. Snědli v lese do-

hromady jednu menší plodnici. Během následujících dvou dnů bylo možno pozorovati u všech nápadnou až žravost. Snášeli přemíru tučných a sytých jídel bez nejmenších potíží. Břicho naplněné potravou až do směšného zvětšení objemu v krátké době splasklo s pocitem hladkého vytrávení, nebyla plynatelnost, vyprazdňování bylo bezvadné a opět stálá pohotovost k dalšímu přejídání.

Zkusil jsem tím léčiti haemerhoidy. Přiměl jsem nemocného s těžkými haemerhoidy, určeného k operativní léčbě, aby jedl co nejvíce holubinek. Pacient byl ukázněný a přesný. Maje pro svou chorobu zdravotní dovolenou, jezdil na Říčansko a jedl holubinky téměř celé 4 měsíce. Po tu dobu ztratil veškeré potíže a objektivní stav byl značně lepší. Když přestaly houby růst, začal se pomalu zase stav haemerhoidů zhoršovati a došlo k operaci.

Odborně se ujal výzkumu a zpracování těchto žlučopudných hub Ing. Dr chem. Jos. Bareš. Žádal mě o větší množství nasolených muchomůrek šedivých, asi tak 10 kg, které jsem mu zatím nemohl dodati. Bude asi ve výzkumu pokračovati.

Dr Fr. Smotlacha:

Léky z velkých hub.

Medicinae e fungis paratae.

V Mykologickém sborníku (ČČsH) bylo mnoho již psáno o lécích z hub. Bylo zde vzpomenuto i na různé „léky" středověké, kdy se neléčilo látkami, obsaženými v houbách, nýbrž spíše jejich zevními znaky a kdy v nich byl často hledán čarovný vliv. Když se náš lid pomalu oprošťoval od různých těchto pověr a rozvojem naší kultury přicházel více a více k bližšímu poznání přírody, pak ovšem byly houby používány jako lék lidový, při čemž byl tu nějaký důvod, který lidové prostředky doporučoval. Tak je známo, že v některých krajinách u nás používali sušené muchomůrky červené při vodnatelnosti. Přitom muchomůrka jako emetikum způsobovala vylučování vody z těla (zvýšené močení a pocení). Dnes ovšem vedle muskarinu zná farmakologie také jiné a nejedovaté prostředky podporující vyměšování vody z těla.

Mnozí známí lékaři, kteří byli se mnou v úzkém spojení, využili také místního lidového prostředku stahovacího (adstringens), obsaženého v některých stromových choroších na př. v choroši čili troudníku troudovém — Polyporus (Fomes) fomentarius L. při chorobách dělohy. Někteří obraceli se na mne v době zimní, kdy sami nemohli si žádným způsobem choroš troudový opatřiti, abych jim jej poskytl ze svých sbírek. Mnohdy musil jsem jim opatřovat i choroše jiné, jako na př. Fomes igniarius L. a pod., kterých použili ke stejnému účelu. Po převratu přišla ke mně Češka z Francie se sdělením, že má zvláštní lék, pořízený z výtažku žampionů, které, jak víme, se ve Francii dávno pěstují. Od tohoto léku mnoho si slibovala, stejně jako si slibovali někteří mnoho od clitocybinu, který byl vyroben ze strmělky obrovské (viz o tom můj fot. Atlas, díl I.). Měl pomáhati proti tuberkulose, ale neuplatnil se.

V posledních letech obrátila se pozornost lékařů a farmakologů k houbám nižším. To vyneslo lidstvu některé nové léky z hub, z nichž dnes se všeobecně uplatňuje penicillin a streptomycin. Vzpomeňme i na vitamin B, obsažený v houbách zvláště v kvasinkách. Zatím co se pátrání po lécích z hub nižších stalo všeobecným, jsou v tomto směru velké houby zanedbávány.

Nižší houby, které se svým způsobem života a malými rozměry velmi často podobají bakteriím, přicházejí s nimi od pradávna do konfliktu a často přímo k boji o život, když se ocitnou v jednom a témže prostředí při stejném způsobu života, který čerpá z tohoto prostředí potravu buď příživně nebo

hniložijně. Houby, aby konkurenta potřely, vylučují při tom látky, které hubí bakterie. To se právě uplatňuje při penicillinu a streptomycinu.

Z povahy věci vysvítá, že u velikých hub bakteriocidní vliv dosti těžko lze čekati na podkladě boje o život (mezi těmito houbami a bakteriemi). Avšak u těchto hub je zase pro hledání léků jiný základ. U velkých hub jde o různost chemickou, která dodnes není prozkoumána, která však je ve skutečnosti značná, když uvážíme, jak se houby od sebe liší v barvě, vůni, chuti a v látkovém složení dužniny. Jsou tu sice velké podobnosti, přece

Obr. 22. Terakologická zajímavost u kozáka březového — Krombholzia scabra (Bull.). Sbíral a fotografoval Jiří Hlaváček.

však vzhledem k velkému počtu hub se tu uplatňuje i velká rozmanitost chemická, která bohužel není dosud přesně vědecky probádána. Chemické rozbory hub jsou totiž provedeny jen u nejběžnějších a nejdůležitějších hub a to hlavně jen u nejvýznačnějších hub jedlých a jedovatých. Ani rozbory všech jedovatých hub, které způsobují smrtelné otravy, na př. závojenka olovová — Entoloma lividum (Bull.), nejsou hotovy. Ba není dosud hotov ani výzkum naší nejjedovatější houby, muchomůrky zelené (chybně hlízňaté) — Amanita viridis (Pers.), phalloides Fr., pokud se týče jejích jedů, ač ovšem i u nás velice jsme pokročili (viz o tom článek ing. dra Keila). To ovšem vadí tomu, abychom mohli hned prohlásiti (a zajisté i každý farmakolog), které látky našich velkých hub mohly by být využity jako léky. Dnes to může být jenom otázkou výzkumu, který si ČMS a MÚ předsevzaly od začátku a zvláště také pro houbařskou pětiletku, k čemuž ovšem potřebují spolupracovníky z příslušných oborů. Tento výzkum musí se opříti o to, co je dosud známo buď jasně nebo jenom náznaky. Náznaky máme na př. u zmíněných chorošů při nemocech dělohy. Zde třeba zjistit podrobnosti a skutečný účin těch kterých látek. Při houbách, u nichž se některé látky prozrazují stejnou vůní, na př. anýzu, nutno zkoušet účin látek anýzových na různé choroby. Tvrdilo se na př., že tyto látky působí proti tuberkulose.

Že se ještě v houbách tají mnoho léků, ukazuje případ Dr Konečného, který (viz jeho článek) použil s úspěchem špičky česnekové — Marasmius

scorodonius Fr. proti jedu ze žíhadla včely. Vidíme, že vedle bakteriocidních vlivů, lze u velkých hub hledati spíše účinky jiné, zvláště když přihlédneme i k jedům hub, kde na př. muskarin je emetikum.

A. Tejkal:

Poučení z jedné žampionárny.

Quelques instructions d'une championnière.

Pestrý obraz, vylíčený v části I. jest jistě poutavý; neméně zajímavá jest však otázka, co se dělá s těmi vagonovými dávkami mrvy, která prošla pěstírnou a po půl roce jest vynášena na denní světlo, vyplozená, nepotřebná... Pozor! Vyplozená — ano. Žampiony už z ní nemohou růst. Ale není to mrva neužitečná. Jest to krásný humus, skoro kompost, nescházejí mu živiny, a obsahuje vzrůstové látky, odkaz to mycelia, jež v něm bujelo a jímž jest protkán. Tento „vyplozený" substrát jest výborným hnojivem na všecko, co chceme, aby nám na poli, na zahradě, na vinici, v sadě rostlo.

To brzo rozpoznal torgavský pěstitel. A tak — řekněme, že vlastně trochu z přinucení, aby se mrvou z kultur neudusil — si založil v písku oněch 80 jiter plantáže, na které vyvážel „odpad ze sklepů". Na parcele asi 25 měřic pěstoval jahody, jinde chřest, rebarboru — a koníčkem „starého pána" se stal ovocný sad a školka. Bylo mu už přes 70 let, když jsem jej navštívil s jeho synem a nástupcem v kanceláři, kde trůnil na vysoké židli a vyřizoval objednávky sadařů, mezi pěti ženskými kancelářskými pomocnicemi. Starost o žampionárnu a laboratoř na zárodky — rodinné to tajemství — přenechal svému synovi.

Mohl bych napsati o Torgavě a svých zkušenostech a zážitcích odtud více. Nechci však psát kroniku torgavské velkožampionárny ani zdůrazňovat, že moje záliba a zdatnost v žampionářství jest opřena o spolupráci s torgavskými. Mám v úmyslu něco jiného. Chci ukázat na příklad, jak se dá kombinovat žampionárna se zahradnictvím. Jak jsme shledali, nebylo Wittovo podnikání snadné. Mrvu — to v žampionářství nejzákladnější — musel shánět z blízka i z daleka, pěstírny měl „rozházené" po obvodě města, plantáže byly několik kilometrů od Torgavy. Ani neúrody, neúspěchy v některých pěstírnách jej neminuly, odborníka tak svědomitého. Stalo se právě v roce 1940, že ve vozové remise, na 800 m² kultur, se neurodil téměř ani jeden žampion. To Witta z rovnováhy nepřivedlo. Věděl, že při rozloze pěstíren 4000 m² některé přinášejí rekordní sklizně (8—10 i více kg z 1 m² za 1 kampaň — 6 měsíců), některé prostřední (3—5 kg) a některá že z té či oné, zjistitelné i záhadné příčiny selže — na štěstí průměrně v několika letech — naprosto. Pak ovšem nevykazuje žampionář chlubně nejvyšší úrody, vezme aritmetický průměr a uspokojivý výsledek — 3—4 kg z 1 m² — jest uhájen. A kultury, které tentokráte zklamaly, přinesou užitek v jiné formě: jako hnojivo na plantážích.

Znám žampionárny, kde se neúspěchy nejen mohou, nýbrž m u s í dostavit. Není-li postaráno o dobrou mrvu, nejsou-li žampionárně přiděleny vhodné místnosti, šetří-li se tolik, že se pěstírny na zimu nevytápějí atd. — zkrátka, chce-li se ze žampionárny co nejdřív těžit a teprve z výnosu se hodlá žampionárna zařizovat a vybavovat — pak takováto taktika odsuzuje nově založený závod k věčnému spánku s matematickou jistotou nejdéle do roka a do dne.

A naopak: dá-li se žampionárně vše, co potřebuje, rozjede se z první kampaně, která bývá nejtěžší (zatížena investicemi, zařizováním, novotářstvím) do dalších a stane se životaschopným podnikem, který přináší nejen radost, nýbrž i přiměřený výnos.

Máme u nás tolik velkých hospodářství, kde jsou přímo ideální podmínky pro založení žampionáren. Koně, budovy jsou na místě, za humny se právě zakládají rozlehlé ovocné sady. Není to přímo pobídkou, aby tu vznikly žampionárny kombinované s plantážemi, jak to známe z příkladu v Torgavě? Je-li to námět hodný provedení posoudí ten, kdo si uvědomí, že závod, trvající půl století, jest tak pádným důkazem úspěšnosti, že umlčí i nějakého toho byrokratického opatrníka, který dosud nepochopil průbojnost doby.

b) **Výzkum základní a všeobecný.**

Jiří Hlaváček:

Klíč k určování našich běžných žampionů.

1a. (2) Pokožka klobouku neb třeně pomačkáním žloutne, anilinem oranžoví, s anilinem a kys. dusičnou dává křížovou reakci (červ. zbarvení), dužnina neměnlivá, žloutnoucí nebo ± rezavící, hlavně ve třeni.

1b. (8) Pokožka klobouku neb třeně pomačkáním nežloutne, uvedených reakcí nedává, dužnina na řezu neměnlivá, ± růžovící, červenající neb rezavějící.

2a. (3) Drobné gracilní druhy, spory menší 5×3 mmm. — **I. Comtulae.**

2b. (4) Statné až obrovské druhy, spory větší 5×3 mmm. — **II. Arvenses.**

3a. V jehličnatém lese. Klobouk rezavě cihlový, drobně šupinkatý, třeň na basi hlízovitě ztlustlý, bělavý, pomačkáním žloutne až rezaví. Límeček bělavý — nažloutlý, pomíjivý, dužnina voní anýzem. Spory elipsoidní 3—4,5×2—3 mmm. — **1. Ag. semotus Fr., peč. ozdobná. (ČČH XXVII. p. 13.)**

3b. Na lukách a polích. Klobouk hladký, bělavý, zažloutlý, narůžovělý neb zahnědlý, hedvábitě vláknitý, někdy trochu šupinkatý. Třeň bělavý na basi poněkud ztlustlý, otlačením žloutne — hnědne. Duž. voní anýzem. Spory elips. 4—5×3—4 mmm. — **2. Ag. comtulus Fr., peč. ozdobná.**

4a. (5) Výhradně v lesích jehličnatých i listnatých, z lesního humusu vyrůstající.

4b. (6) Na polích, lukách, v parcích, zahradách, na smetištích a kompostech.

5a. Klobouk žlutavý, žlutohnědě nebo rezavě šupinatý, třeň bílý, pomačkáním žloutne — rezaví, vláknitě hedvábitý až jemně šupinkatý, base hlízovitě ztlustlá. Dužnina voní anýzem. Lupeny dlouho bledé, pak čokoládové. Spory elipsoidní, někdy až vejčité 7—9×5—6 mmm. **3. Ag. augustus Fr., peč. císařská. (ČČH XXVI. p. 124.)**

5b. Klobouk bělavý, zažloutlý — naryšavělý, hladký, lysý neb drobně šupinkatý — vláknitý, pokožka klobouku i třeně silně oranžoví — rezaví pomačkáním, třeň na basi silně hlízovitě napuchlý, dužnina silně voní anýzem. Spory elipsoidní 5—6,5×3—4 mmm. — **4. Ag. arvensis Fr., subsp. silvicola Vitt., peč. lesomilná.**

6a. Dužnina na řezu žloutne, zvláště v hlíze tř. Kl. bělavý, bělošedý, se středem často zahnědlým, hladkým neb drobně šupinkatým, někdy i celý hnědo-rezavě šupinatý (var. lepiotoides Maire — var. bedlovitá) nebo šedo-černě šupinatý (var. obscuratus Maire — var. perličková). Třeň bělavý otlačením žloutne až hnědne, dužnina voní nenápadně houbově nebo inkoustem, někdy až karbolem. Lup. dlouho bělavé, pak čokoládové, ostří bílé. Spory elipsoidní 6—7×4 mmm. — **5. Ag. xanthodermus Gen. R+R, peč. zápašná. (ČČH XXVII. p. 71.)**

6b. (7) Dužnina nežloutne zřetelně ani v hlíze třeně.

7a. Plodnice šťavnatě masitá, elastična, kl. bílý, našedlý neb nažloutlý, hladký na otlačených místech žloutnoucí. Třeň tenký bílý, na basi mírně ztlustlý. Duž. voní anýzem, lup. dlouho bledé, pak hnědé. Spory elipsoid. 7—9×5—6 mmm. — **6. Ag. arvensis Fr., peč. ovčí.**

7b. Plodnice tuze masitá, kompaktní, veliká až obrovská, kl. šedobílý často okrově nažloutlý, někdy žlutavě drobně šupinkatý, pomačkáním se nemění nebo žloutne jen velmi slabě. Tř. krátký, tlustý, pevný, šedobělavý. Dužnina neměnlivá, jen v tř. výrazně rezaví, někdy nepříjemně páchne. Spory široce elipsoidní velké 10—13×6—8 mmm. — **7. Ag. Bresadolae (Schulz.) Baar., peč. Bresadolova, (ČČH XXVII. p. 72.)**

8a. (14) Dužnina anilinem ve chvíli červená, na třeni mimo límečku ještě obvykle i zbytky plachetky, spory široce vejčité až kulovité. — **V. Edulae.**

8b. (9) Dužnina uvedené reakce nedává, plachetka zakrnělá, límeček proto vždy jednoduchý, spory elipsoidní.

9a. (10) Vysloveně lesní druhy, duž. na vzduchu intensiv. červená, spory úzce elipsoidní. — **III. Silvaticae.**

9b. (13) Druhy luční nebo polní. Vždy mimo les. Duž. neměnlivá nebo ± růžovící. Spory široce elipsoidní. — **IV. Campestrae.**

10a. Třeň vločkovitě plstnatý, na basi význačně hlízovitý, klobouk —10 cm v prům., hnědě — hnědo-rezavě široce šupinatý. Dužnina porušením červenající — rezavící, voní pryskyřičně, v basi tř. často žloutne a voní anýzem. Lupeny růžové — čokoládové, spory elipsoidní 6—7× 3,5—4,5 mmm. — **8. Ag. lanipes M+Schaef., peč. plstnatá.**

10b. Třeň ± vločkatý-šupinkatý, tlustý, válcovitý, na basi mírně ztlustlý, klob. — 20 cm v prům. drobně rezavohnědě šupinatý, dužnina bělavá na řezu i v basi tř. červená — rezaví, voní prysk. Lup. dlouho růžově červené, sp. elipsoid. 6—8×4—5 mmm. — **9. Ag. subrufescens Peck., peč. naryšavělá.**

10c. (11) Třeň ± hladký, válcovitý, nebo na basi jen slabě ztlustlý, duž. na řezu červená, krvaví.

11a. Klobouk hladký, bílý, někdy v bělavé šupinky rozpukaný, třeň dlouhý, tenký, na basi někdy mírně ztlustlý, dužnina porušením krvavě-červená, spory elipsoid. 5—7×3,5—4 mmm. Cyst. kyjov. — **10. Ag. silvaticus Fr., subsp. Benešii Pilát, peč. Benešova.**

11b. (12) Klobouk hnědě šupinatý.

12a. Menší, klob. — 8 cm v prům., drobně, přitiskle šedohnědavě — rezavo-hnědavě šupinatý — vláknitý, třeň tenký, bělavý, duž. poruš. červená, lup. dlouho růžové, sp. úzce elipsoidní 5—6×3—3,5 mmm. Cyst. kyj. — **11. Ag. silvaticus Fr., peč. lesní.**

12b. Větší, klobouk — 16 cm v průměru, rezavě — temně hnědě šupinatý, třeň pevný, silný, dužnina voní pryskyřicí, porušením silně krvavě-červená. Lupeny od počátku pěkně červené, spory úzce elipsoidní 7—9×3—4,5 mmm. Cyst. balonovité. — **12. Ag. haemorhoidarius Kalch., peč. krvavějící.**

13a. Klobouk hladký, jemně sametově plstnatý, bílý, válcovitý, dužnina bílá, neměnlivá nebo ± růžovící — rezavící, voní hřibově, lupeny od mládí růžové, spory elipsoidní 7—9×5—6 mmm. — **13. Ag. campestris Fr., peč. polní.**

13b. Jako předešlá, ale klobouk přitiskle hnědě šupinatý, třeň ± nahnědlý, dužnina silněji červenající. — **Ag. campestris Fr., var. praticola Vitt., peč. luční.**

14a. Klobouk hladký, hedvábitě vláknitý, někdy trochu vločkatý, bělavý, neb zažloutlý, okraj kl. v mládí podvinutý, bíle lemovaný. Třeň pevný, tlustý, bělavý — lehce zahnědlý, plachetka zanechává pod bílým límečkem vločkaté nebo prstenovité zbytky. Duž. bílá, červeno-rezavící porušením, pryskyřičně vonná. Lup. i v mládí růžové. Spory vejčito-kulovité 4—6×4—5 mmm. — **14. Ag. edulis Vitt., peč. pošvatá.**

14b. (15) Klobouk ± šupinatý, hnědý.

15a. Plachetka zanechává na tř. pod límečkem prstenovité nebo aspoň vločkaté zbytky; klobouk pevný, tvrdý, tmavě hnědě šupinatý, okraj podvinutý, průsvitnou blankou lemovaný. Dužnina špinavá, porušením červenající-rezavící, vůně pryskyřičné, lup. i v mládí červené, ostří bílé, spory vejčito-kulovité 5—7×5—6 mmm. — **15. Ag: bivelatus Vel., peč. dvojzávojná. (ČČH XXV. p. 65.)**

15b. Plachetka zanechává na tř. nejvýše vločkaté zbytky, klob. šedohnědý nebo hnědý ± vláknitý — šupinatý, polokulovitý, v mládí s okrajem podvinutým, bíle lemovaným. Třeň bělavý, válcovitý. Duž. bělavá při porušení červená-rezaví, pryskyřičně vonná. Lup. od počátku růžové, ostří bílé. Spory vejčito-kulovité 5—7×5—6 mmm. Bas. se čtyřmi sterigmaty. — **16. Ag. subflocosus Lge., peč. vločkatá.**

15c. Jako předešlá, ale klob. nejčastěji bělavý — zaokrovělý, nebo nahnědlý, hladký nebo vločkatý; basidie konstantně se dvěmi sterigmaty. — **Ag. subflocosus Lge., var. bisporus Lge., peč. dvojvýtrusná.**

Pozn. red.: Žádáme naše čtenáře, aby zasílali své nálezy žampionů (pečárek) do mykologického ústavu (Praha III, Karmelitská 14), aby bylo možno i dále prohlubovati a rozšiřovati naše znalosti o tomto důležitém rodu.

Dr Smotlacha:

I. Liška obecná — Cantharellus cibarius Fr.

Známá tato jedlá houba je celá od mládí do stáří krásně žlutá a roste obyčejně v celých hejnech malých i větších plodniček a proto na východě republiky (Moravou počínaje) „kuřátky" zvaná. Vedle zvláštní příjemné a silné

Obr. 23. Bedla útlá — Lepiota gracilienta Kr. — fot. snímek krásného barev. obrazu našeho vynikajícího spolupracovníka a člena ČMS Jana Spáleného, jehož obrazy již několikráte zdobily velmi úspěšně naše podzimní výstavy. Jeho sbírka krásných akvarelů našich hub je dokladem velkého uměleckého nadání našeho lidu, neboť tu jde o malíře samouka. Houba sama roste v létě a na podzim po deštích. Byla sbírána 22. IX. 1948.

vůně je to, podle některých, i sympatická žlutá barva, jež budí k ní důvěru a získává jí všeobecnou přízeň. Proto je vážená nejen u nás, nýbrž i v cizině.

Stručný popis: Klobouk 2—4—7 cm široký, s okrajem v mládí silně pozdvihnutým, laločnatým, s dužninou masitou, tuhou, uvnitř bílou. Lupeny se táhnou na spodu klobouku daleko na třeň v podobě řídkých, tuhých, vidlených, ve stáří lupenitě rozšířených žeber. Třeň tuhý, plný, stejně jako klobouk, který je pokračováním třeně, zbarvený. Výtrusy bílé, krátce elipsoidní, 7—9 μ

Dužnina bílá, mírná, příjemně vonná, velmi chutná, ač tuhá a proto vytrvalá; chuťové a užitkové hodnoty IA. tř. Přehojný (Ia), kosmopolitní symbiont mnohých lesních stromů, s podhoubím mělce v zemi rostoucím. Houba obchodně v celé Evropě, zvláště západní, Polskem počínaje, vysoce ceněná. K její velké obchodní ceně přispívá nejen její výborná chuť a vytrvalost, nýbrž i fakt, že je v zemích židy obydlených (na př. v Polsku) jedinou houbou „košer", t. j. pravověrnými židy požívanou.

Liška obecná jest houbou světovou, hlavně však v severním mírném pásu žijící. Roste zvlášť v lesích jehličnatých od jara (května) do zimy (prosince).

O lišce psali samozřejmě všichni naši staří houbaři, Preslem, Opitzem, Bernardem atd. počínaje. Také Krombholz ji uvádí a zobrazuje. V ČČSH se o ní jedná na mnoha stranách. Psal jsem o ní již v Bayerově Botanice 1911 až 1912), pak v „Přehledu hub" a zejména v knize Smotlacha-Vejrych: „50 druhů hub", kde je také pěkně zobrazena.

V lesích listnatých (pod duby) mívá plodnice bělavé či bílé a trochu masitější než liška typická. Je to odrůda zvaná liška dubová — var. albida Sm. vel quercina Sm. Vzácnější je odrůda ametystová — C. amethysteus Qu. Příbuzná jest liška fialová — C. clavatus Pers. Barvou dosti podobnou je strmělka oranžová — Cl. aurantiaca (Wulf.), (pův. liška oranžová). Blíže stojí drobnější a sametová liška Friesova — C. Friesii (Quél.). Barvou se jí ještě podobá lošák bílý — Hydnum repandum (L.) a ještě více lošák rezavý čili liščák — Hydnum rufescens Pers. Poněvadž všechny lišce obecné podobné houby jsou jedlé a naprosto neškodné, není při záměně žádného nebezpečí. Tím se také vysvětlí veliká její cena, neboť pravé otravy houbami lišce podobnými nikdy se nestaly.

Liška je houba staročeská a staroslovanská, sbíraná u nás a na severu Evropy, kde je houbou lahůdkovou a kde se odedávna velice cení. Nikoliv hřib, nýbrž jen pěstovaný žampion jí tu může konkurovat.

V kuchyni se hodí liška na všechny způsoby; nejlépe je ovšem jakožto houba omáčková, jako příloha k masu nebo s vajíčky. V tom směru je houbou lahůdkovou. Velikou cenu má i ve spíži a v průmyslu. Výborná je zvláště v octě, kvašená, ve vlastní šťávě, v oleji a zejména také mražená. Pamatujme však, že je tuhá, že někdy dlouho leží nebo se dopravuje, než se spotřebuje, což má vliv na její jakost. Proto se může stát, a skutečně se také stalo, že jídlo z ní provázely pro jeho tuhost, pro smažení na tuku přepáleném a pod., nemoce z hub, podobné otravám houbami. Také jsem zjistil, že se na liškách vyvinuly jedy bakteriální, které otravu dovršily. Obchodně znám lišku od mládí, kdy jsem ji sledoval na trhu v Hradci Králové a v Praze na trhu Uhelném a na Scheinerově náměstí.

Stejně jsem se s ní setkal na trzích v ČSR a často na svých cestách v cizině, zvláště též na trzích hub, zejména ve Švýcarsku (na př. v Ženevě), kde byla na trhu hlavní houbou zvlášť ceněnou. Zjistil jsem, že již za Rakouska byla liška vyvážena z Čech do Německa. Byla tu levně nakupována, jakoby na barvy, dopravována levně jako levné nákladní zboží, ale v Německu prodávána pak draze, dráže nežli hřiby nebo uměle pěstované žampiony.

Na velikou hodnotu a cenu lišky, zvlášť v západní Evropě, upozornil jsem již před čtyřiceti lety a od té doby mnohokrát. V r. 1949 učinil jsem návrh příslušným činitelům, aby byla liška obecná u nás vysbírána, konservována (zmrazena) a prodána za valuty. Zdůraznil jsem, že u nás liška má daleko menší cenu, nežli v cizině a že tedy její vývoz by nám jen prospěl.

II. Kapucínek (B. scaber Bull., var. melaneus Sm.).

Kapucínek je zvláštní kozák březový, který značí přechod ke křemenáčům. Jeho noha je totiž mohutná jako u křemenáčů a na spodku, stejně jako u nich, zelená. Výška její je 10, 15—25 cm. Je kryta černohnědými podélnými šupinkami. Také hlava, 5, 7—10 cm široká, je odlišná od typického kozáka březového. Podobá se kapuci, je trochu střechovitě radiálně zvlněná a zvlášť sa-

metově černě nestejně zbarvená se světlejšími šedavými nádechy. Roste na vlhčích místech pod břízami, zvláště na rašeliništích. Při své přednášce a výstavě v Týništi n. Orl. r. 1943 sbíral jsem na dně vysušeného, dnes zastavěného rybníka — bylo to v měsíci září — pod bujně rostoucími břízami, kapucínky až 30 cm vysoké, s nohou tlustou a klobouky střechovitými, černavě a zalenavě nestejně sametovými. V deštivém a studeném létě 1948 (17. VII.) nalezl jsem jich několik mezi ostatními kozáky na trhu v Hradci Kr. Byly tam donešeny od Bělečka a z lesů vysokých. R. 1906 v září sbíral jsem je dokonce pod břízami ve Stromovce a Tuchoměřickém háji.

Kapucínek, dříve zahrnovaný do kozáků březových (B. scaber Bull.), je houba jedlá, chutná a roste v ČSR všude pod břízami. Ovšem ve značně menším množství a na méně známých místech, než typický kozák březový. Na našich výstavách ukazuji jej od r. 1912.

Boletus scaber var. melaneus, Smotlacha 1912. — Hřib kozák kapucínek. Pileo subconico, vellereo (fibrili)-floccoso, griseo-atro, radialiter undulato, stipite longo, palido, basi crassiore et aeruginascente. Sub betula autumno (VIII.—X.), locis udis praecipue in sfagnis. Sporae, carnis etc. sicut B. scaber typicus.

Theodor Staniek:

Nález kukmáka příživného čili mlženkovitého.

Volvaria Loveiana (Bk.).

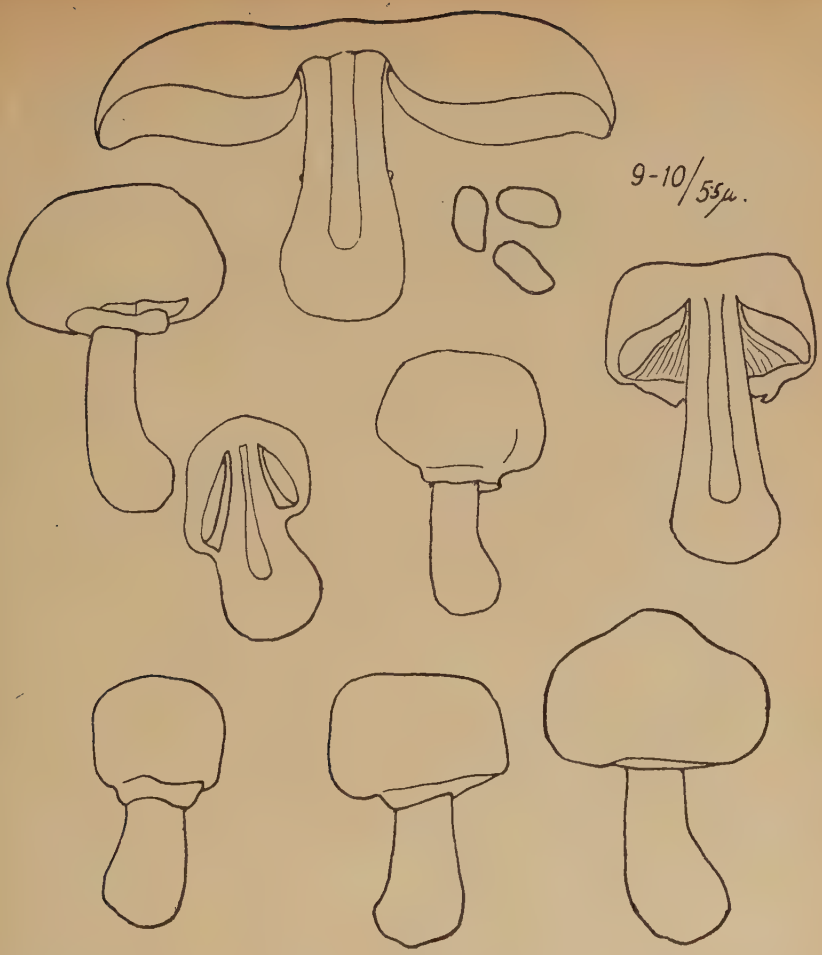
Dne 15. 10. 1950 jsme sbírali čirůvky nahé a strmělky mlženky v Pikovicích. Pod hustým keřem ostružin jsme objevili spoustu mlženek, již trochu přestárlých, některé dokonce ve stavu zahnívajícím. K velkému podivu jsme spatřili, že z klobouků některých již rozpadlých mlženek vyrůstají další mladé plodnice. Na výzvu mé ženy jsem rozhrnul trnité křoví a sebral několik malých, bílých plodniček. Jak veliké bylo naše překvapení, když jsme zjistili z blízka, že to nejsou mladé mlženky! Po delším rokování, během kterého jsme se snažili uplatniti veškeré své vědomosti, získané na mykol. přednáškách p. prof. Smotlachy, jsme se dohodli, že by to mohl být nějaký kukmák, což naznačovala také okolnost, že houbička měla sice pochvu na třeni, ale neměla prsten. K velké naší radosti potvrdil příští den p. profesor tyto naše domněnky a určil náš nález, jak nadepsáno. Jde o houbu parasitující na starých mlženkách a jedlou.

Dr Jaroslav Kvíd:

Bedla mně neznámá.

Uprostřed října 1950 rostly na Trojském ostrově v Praze v okolí kalojemu čistící stanice bělavé, lupenaté houby, velmi podobné pečárce. Byly to bedly mně neznámé.

Popis: Klobouk u velkých plodnic 10 cm, u plodnic rychle vyrostlých bílý, jinak šedý. Bílé klobouky sebraných hub doma zešedly. Jsou hladké a dají se loupat. Na řezu zůstanou bílé i po usušení. Mladé plodnice, uzavřené bílým závojem, velmi připomínající pečárku a mají klobouk trojího typu: 1. Uzavřený klobouků lupeny zhnědly. Výtrusný prach je bílý. Třeň je bílý, dutý, dole klobouk je kulového tvaru. 2. Uzavřený klobouk má nahoře plošku, jako pečárka ovčí (nemá však ani anýzovou vůni, ani nežloutnou citronově pomačkaná místa). 3. Na vrcholku je vystouplý hrbolek. Lupeny bílé, hnědavě zašedlé, nepatrně odsedlé. Nenašel jsem žádnou plodnici s růžovými lupeny, abych ji mohl jasně určit jako bedlu růžovolupennou. U starých usušených rozšířený, nahoru ke klobouku se zužuje. Zůstává na něm prsten po blanitém závoji. Spory jsou elipsoidní, bezbarvé, 9—10, 5½.



Obr. 24. Různé tvary a výtrusy bedly stydlivé čili zardělé — Lepiota pudica Bull., naucina Fr., jak ji sbíral a nakreslil 15. VIII. 1950 na Trojském ostrově v Praze, v okolí kalojemu, Dr Kvíd, viz jeho článek.

Je to houba jedlá, nedosahuje však kvalit pečárky, se kterou je zaměňována. Na větších plodnicích se za 24 hodiny objevily známky hniloby a plísně (viz obr. č. 24).

Pozn. red. Vzorky této bedly jsme dostali k určení do poradny, kde byly na základě mikroskopické analysy určeny jako bedla růžovolupenná čili stydlivá — Lepiota naucina Fr., pudica Bull. ex Fr. Podrobně je popsána (s obrazem) v Atlase: Smotlacha—Vejrych: „Padesát druhů hub".

c) Ekologie. Kdy, kde a proč houby rostou. Vliv prostředí.

Vlastimil Líkař:

Jak rychle rostou houby I.

(a proč houby nerostou, když je někdo uzří).

Budou vždy spory o to, jak rychle rostou houby. Příčinou toho jsou jednak rozdílné klimatické poměry a lokální podmínky a hlavně nedostatek soustavného pozorování. Jest totiž zapotřebí souhry tří činitelů, aby pozorování bylo možné i spolehlivé: místa, kam nikdo jiný nepřijde, než pozorovatel sám, pravidelné denní návštěvy takové lokality a příznivého počasí. Tak vzácná shoda okolností nastává nám houbařům zřídka. Mně se naskytla před několika roky, kdy nikým nerušen, mohl jsem po několik dnů sledovati růst hřibků smrkových (Boletus bulbosus Schff.).

Bylo to v polovině července v době začínajících žní na Táborsku, za pěkného slunečného počasí s bouřkovými deštíky, pro růst hub jako stvořeného. Jsa po nemoci, nemohl jsem se vydávati na lákavé delší pochůzky za houbami a vycházel jsem jen dopoledne na krátké procházky polní pěšinou k malému lesíku, ležícímu mimo veřejné cesty. Zapadl jsem ze zvědavosti do vyšší smrkové tyčkoviny u kraje lesa, tvořící pás ne širší 6 m a ne delší 25 m a obklopený koldokola pasekami. Na západním okraji, vroubeném nízkým mlázím, nalezl jsem pod prvou řadou smrků 6 smrkových hřibků vysokých 5—7 cm s kloboučky od 3 do 4 cm a roztroušených po celé délce v nepravidelných mezerách. Druhého dne jsem našel na témže okraji dalších 8 hřibků, třetího dne 11, čtvrtého dne 7, pátého dne 4 hřibky. Šestého dne našel jsem již jen 2 plodnice a pak konec. Hřibky přestaly růst. Zajímavé je, že na ostatní ploše této nevelké smrčiny hřibky nerostly, ač jiných druhů hub tam bylo dost. Jelikož právě tyto nikým nesbírané houby zůstávaly nepoškozeny a neviděl jsem žádných stop po vyjmutých hřibcích a protože v době žní místní lidé do lesů nejdou, jsem si jist, že v těch dnech nikdo nezasahoval do mého sběru a pozorování a že tedy je možno považovati tuto zkušenost za autentickou a průkaznou.

Kontrolovatelný přírůstek plodnic mnou nalezených resp. těch jejich částí, které vždy od posledního sběru do dne příštího se dostaly nad povrch půdy, činil 2—3 cm za 24 hodiny. Lze tedy s ohledem na celkovou výšku plodnic pohybující se od 5 do 7 cm odhadnouti dobu jejich růstu na dva až tři dny Soudím, že jest to pravděpodobně standardní rychlost vývinu plodnic hřibu smrkového za průměrných příznivých podmínek. Občasné nálezy plodnic zvláště vyvinutých — ač vyskytnou se jen za zcela mimořádných klimatických podmínek — můžeme považovati za výsledek vícedenního růstu a nikoliv za zázrak jedné noci, jak šťastní nálezci rádi tvrdívají. Pro taková tvrzení chybí hlavní důkaz: spolehlivá kontrola růstu.

Karel Lupíšek:

Výskyt hub za sucha.

Mívám zpravidla o dovolené tu smůlu, že po mém příjezdu nastane v onom kraji veliké sucho, ačkoli jinde roste hub dost. Tak tomu bylo i počátkem srpna r. 1945 v Teplicích nad Bečvou. Lesy, veřejnosti přístupné, byly vysoko podestlány listím, takže mimo hadovky v nich nerostlo nic, a krásné jehličnaté hvozdy byly tehdy ještě zaminovány. Nezbývalo tedy, než se omezit na staré lipové stromořadí, vinoucí se asi 2 km podél Bečvy. Zde jsem nacházel s počátku nádherné koloděje (Bol. luridus Schff.), jež sbírali s oblibou místní občané a nazývali je modráky. Brzy však přestaly růst pro nastálé sucho a asi po deset dní jsem nenašel vůbec nic.

Pak opravovali nedalekou silnici. Aby si opatřili potřebný materiál, sestoupili čtyři zaměstnanci do řečiště a vyhazovali lopatami písek na břeh.

Když jsem pak za tři dny nato prohledával opět onu alej, překvapilo mne asi patnáct krásných kolodějů, rostoucích na zmíněném místě, a to na samém břehu řeky asi 8 m od stromořadí. Malá vláha kapek, odstřikujících z vyhazovaného písku, stačila k jejich vzrůstu.

Toto pozorování překvapilo mne tím více, že jsem již v dřívějších letech konal marné pokusy s umělým zavlažováním lesní půdy v době sucha. Rovněž moje pátrání po houbách v obdobích velikého sucha, nicméně na místech dostatečně vlhkých, zůstala bezúspěšná; platí to (dle mých zkušeností) zejména o houbách hřibovitých.

Tak na př. za katastrofálního sucha v srpnu r. 1947 prohledával jsem důkladně známá mechoviště a rašeliniště poblíž Bezděkova u Rožmitálu p. Tř., kde se udržela voda po celé léto, ale nenašel jsem ani vrhavku, jež zdobívá spolu s jinými druhy tyto končiny. Podobně koncem srpna 1950 nalezl jsem ve vlhkém jehličnatém lese u Kytína pouze muchomůrky červené a několik klouzků sličných, začátkem září v mokřině na severozápadních svazích Hřebenů k Berounce opět jen klouzky sličné a mechovky. V obou případech bylo rovněž značné sucho; z ostatních hub vyskytovaly se ojediněle pouze holubinka sličná a ryzec peprný. Na uvedených nalezištích roste jindy hojně hřib smrkový, dubový, hnědý, žlutomasý, kozí pysk, kozák březový, křemenáč osikový, slizák mazlavý, růžovka, šedivka atd.

Jiný zajímavý objev jsem učinil na výletě do okolí Pikovic dne 8. října 1950. Počasí bylo teplé, ale suché. Ve větším množství vyskytovala se muchomůrka červená, klouzek kravský, holubinka olivová, čirůvka nahá, míženka a václavka. Z ostatních druhů nalezl jsem pouze jeden kozí pysk a tři klouzky Boudierovy. Teprve na zpáteční cestě jsem měl více štěstí. Ve smrkovém lese na půdě pokryté korou, oloupanou z poražených kmenů, objevil jsem čirou náhodou krásný hřib smrkový. Měl lesklý hnědozelený klobouk, zcela k nerozeznání od svého okolí, a bělostný, tvrdý, baňatý třeň. Měřil 10 cm a byl — na rozdíl od ostatních hub — úplně zdravý. Ještě nikdy jsem neviděl hřib tak podivuhodně zbarvený.

Marie Richtrová:

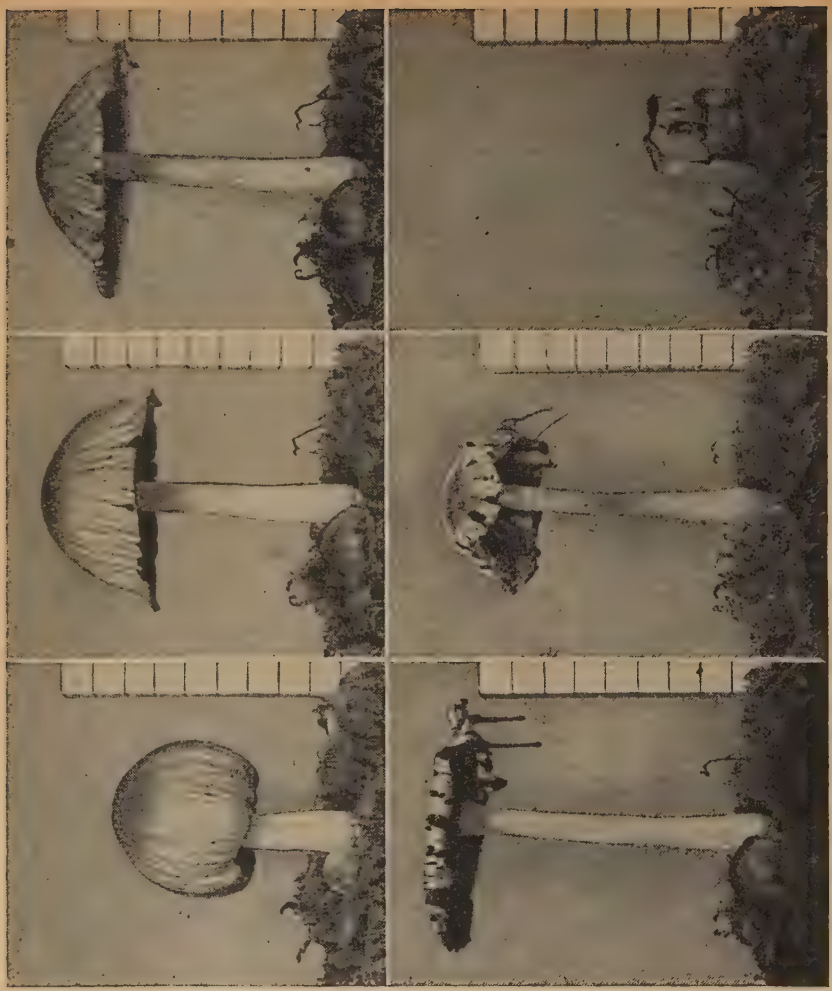
Přestanou houby růst, když je lidé uzří?

Pocházím z myslivny. Byla o samotě, u lesa, v dosti vysoké poloze. Kolem vedla okresní silnice a hned za ní les, většinou jehličnatý. Na malém prostranství před lesem, pod duby, byla studna s rumpálem a před ní stůl a lavičky, zaražené do země. Pod nimi vyrostla jednoho dne skupinka hřibů, větších i menších. Ani jsme se jich nedotkli — čekali jsme návštěvu členů rodiny — aby se také oni potěšili tímto pěkným pohledem. Také jsme byli velmi zvědaví, zdali do druhého dne povyrostou. Ale nepovyrostly, zůstaly stejné. My jsme stejně nevěřili, že by pohled lidských očí měl vliv na růst hub. 14. IV. 1951.

Karel Bišof:

Naše pražské jarní sběry hub.

V lednu po zamrzlé Vltavě dostali jsme se na Švarcenberský ostrov, kde jsme na vrbovém pařezu našli čerstvé penízovky sametonohé. — V únoru na levém břehu Vltavy, v místech, kde turistická okružní stezka křižuje Vltavu, našli jsme na louce, kde jsou vysázené mladé vrbové keře, čerstvé penízovky sametonohé (asi 30 dkg). Byly tam též starší trsy pravděpodobně lednové. — 2. a 9. IV. 1951 přinesl jsem na pondělní přednášku prof. Smotlachy zvoneček jarní (Geopyxis Gaillardiana), který jsme našli na loňských dvou místech výskytu. Letos jsme objevili 2 nová místa: jedno přímo nad bývalými lázněmi v Malé Chuchli a druhé na svahu jižně pod Barrandovem. Každé místo obsahovalo 15—20 houbiček. — 11. IV. 1951.



Obr. 25.—30. Jak se vyvíjí plodnice hníku inkoustového (C. atramentarius Bull.) — 21. X. 1939 sbíral a fotografoval H. Schmidt. K normálnímu exempláři přilíchá těsně druhý maličký, který se normálně nevyvíjel, jeho třeň nerostl a klobouk sotva znatelně, ale soudobně s velkým se roztekl, ačkoliv kus substrátu, hlíny, se kterou byly oba vyňaty a přeneseny do bytu k fotografování, neměl nedostatek vlhkosti, ježto byl obložen provlhlým a nakropeným mechem. Výtrusy se počínají rozprašovati již ve stadiu, které bylo fotografováno jakožto první. Černá břečka, ve kterou se klobouk posléze rozteče, jsou skoro samé výtrusy; ostatní hmota klobouku téměř docela zmizí. — H. Schmidt (†).

Pozn. red.: Na 6 obrazech téže houby (dva hníky) je viděti jejich vývoj od první dospělosti až do úplného rozplynutí. Vrchol vývoje je vidět na 2. plodnici.

Václav Supáček:

Jak rostou křemenáče.

Bylo to r. 1950 v srpnu. Měl jsem dovolenou. Bydlel jsem v domku na samotě v údolí. Býval tam kdysi les. Půda byla prostoupena ještě lesními zbytky. Byly tam ještě sem tam starší břízy, osiky i smrky na stráni a malé výhonky osiky ve velkém množství. Jednou mi hlásila neteř plna radosti: „Strýčku, nám rostou křemenáče u chalupy." A hned mne vedla jen asi 10 kroků od chalupy k cestě, kde její muž jezdil s koňským potahem a ukázala mi tam dva malé křemenáče. Byl jsem tehdy velmi překvapen. Hned jsem se rozhodl, že je nechám vyrůst a budu je pozorovat. Opatrně jsem je prohlédl, sáhl jsem si i na ně. Podotýkám, že rostly u cesty, kde se stále chodilo i jezdilo, takže otřesy půdy kolem těchto křemenáčů byly zajisté dosti silné. To houbám zřejmě neškodilo, neboť za 4 dny vyrostly tak, že jsem je musel utrhnout. Měly již 13 cm v průměru. Pak jsem pátral dále a našel jsem na stráni proti chalupě 1 velkého a 6 malých křemenáčů. Velkého jsem sebral a malé jsem přikryl stařinou. Výsledek byl stejný. Plodnice vyrostly během 4 dnů do značné velikosti. Dále jsem nekonal pozorování, neboť mi moje dovolená končila.

Hřib dubový (B. reticulatus Schff.) mimo les jsem nalezl 3. VI. 1951 v Lašovicích u Milevska. Rostl přímo ve vesnici, v příkopě u silnice pod velkým dubem. Tvrdý hříbek, na povrchu popraskaný vlivem slunce, dodal jsem Mykologickému ústavu Dr Smotlachy (spolu s jinými nálezy z lesa: hř. borový, křem. březový, čechratka podvinutá, šup. okrajová). Jos. Zajíček.

d) Mykoflora. Mykologické reservace, zahrady, mapy.

Milada Dvořáková:

Za smržemi do zahrad na Smíchově.

Moje dávná touha, abych si nasbírala smrží, došla splnění teprve na jaře 1950, dík Smotlachově popularisaci hub chřapáčovitých, mezi něž patří smrže. Byvši poučena, že smrže rostou jen krátkou dobu, když je stejná teplota ve dne i v noci, vypravila jsem se, přemáhajíc bolesti v choré noze, dne 9. května do starých zahrad v Holečkově ulici na Smíchově.

Na nalezišti, od kterého jsem si nejvíce slibovala, rostly hojně májovky (Tricholoma gambosum Fr.), zvláště na stinných, travnatých místech. Vyskytly se i drobná jedlá hubka kržatka průsvitná (Naucoria pellucida Bull.), jedlá helmovka narostlá (Mycena galericulata Scop.) a jedlý, avšak při požití alkoholu otravně působící hník třpytivý (Coprinus micaceus Bull.). Ačkoli jsem si byla vědoma, že smrže nerostou každoročně pro svou závislost na počasí i z jiných příčin, pojala jsem po prohlídce zahrady podezření, že smrže vysbíral zde zatím někdo jiný, neboť i v houbařství platí „Kdo dřív přijde, ten dřív mele".

Vskutku nalezla jsem až poblíž vchodu, kde by jich málokdo hledal, smrže rýhonohé (Morchella rimosipes D. C.) a při zdi destici, kterou určil Smotlachův Mykologický ústav jako destici žilnatou (Discina venosa Pers.). Také v zahradě na druhé straně ulice jsem zjistila výskyt smrží rýhonohých pod keři mezi suchým listím, kde se zhruba nelišily barvou klobouku od svého okolí. Na první pohled připadaly tyto smrže jako malé hadovky, které však v tu dobu ještě nerostou. Plodnice se vyznačovaly dlouhou, podélně rýhovanou nohou barvy bílé s růžovým neb žlutým nádechem, nezřídka obloukovitě zahnutou. Dutá noha zůstávala přitom pevná, ne jako u vadnoucí hadovky, jejíž klobouk se sklání k zemi, když plodnice začíná propadat zkáze. V obou případech má schýlení klobouku ten smysl a význam, že výtrusy, zbylé v jamkách klobouku, se snáze vytrousí a vzdušnou cestou se šíří dále. Toho mají smrže daleko více zapotřebí než hadovky, poněvadž na jaře nepřichází prakticky v úvahu součinnost hmyzu při šíření jejich výtrusů.

Nasbírala jsem toho dne celkem asi 35 plodnic smrží rýhonohých, různé velikosti, rostlých zpříma i nakloněných. Usmaženy na másle poskytly vítanou změnu jídelního lístku, i když samy o sobě nevynikaly osobitou chutí, a byly by získaly přísadou vajíčka jak chuťově, tak co do výživnosti.

Jan Dědina:

Houby Českého ráje.

V minulých ročnících ČČSH podal jsem zprávu o houbách rostoucích na naší zahradě pod Kozákovem. Dnes dávám všem čtenářům hádanku:

Mimo vyjmenovaných hub vyskytují se na naší zahradě ještě tři houby, a to na podzim.

První z nich je drobná houbička nejvýše 2 cm vysoká, třeň o průměru cca 4 mm, průměr kloboučku 1 cm. Povrch kloboučku barvy rumělkové, okraj zažloutlý, lamely, třeň i vnitřek houby světle chromově žlutý. Roste jednotlivě ve značném množství.

Druhá je asi 3 cm vysoká, třeň 3 cm vysoký, 6 mm v průměru, klobouček 4 až 6 cm v průměru, plochý, později miskovitý, semeník lamelovitý, celá houba bílá, později se slabým nádechem do barvy špinavě zahnědlé, vůně nepříjemné. Roste jednotlivě i ve shlucích.

Třetí bych zařadil mezi hníky. Je to houba dorůstající asi 10 cm výšky, třeň 5 až 8 mm v průměru, špinavě chromově žlutý, slámovitě lesklý a též tak dělitelný, klobouček zvonkovitý, špinavě rumělkový, k okraji zažloutlý a u samého kraje špinavě žlutý. Semeník lamelovitý, tmavošedý. Starší houba kloboučeк rozevírá a později rozplihne.

Tyto tři houby se mi dosud nepodařilo podle Klíče určit. Kdo ze čtenářů dovede je z mého popisu určiti? Napište redakci.

Vít. Knejfl:

Zpráva o houbách na Mělnicku (1950)

Úroda hub r. 1950 u nás byla, až na letní přestávku, velmi dobrá. — Časté deště, mnohdy spojené s bouřkou, a teplé počasí splňovaly základní podmínky pro růst hub. Tak již počátkem května objevují se na měln. trhu první jarní houby: májovka (T. gambosum), smž rýhonohá (M. rimosipes), kačenka (V. bohemica) a ucháč obecný (G. esculenta).

Hlavní sezóna nastala až v září a říjnu (v létě bylo sucho), kdy hojně rostly i druhy vzácnější, z nichž se zmíním o pýchavce hruškovité (L. pyriforme) a lošáku hlava medvědí (Hydnum caput ursi).

Pýchavku hruškovitou nalezl jsem na trouchnivějícím pařezu listnatého stromu na okraji liběchovského lesa při potoku blízko myslivny u obce Tupadly. Pařez byl posetý plodnicemi, které se nespokojily pařezem a jeho kořeny, ale šplhaly se i na kmen vedle rostoucího černého bezu. (Podrobně o ní viz Smotlachův fot. Atlas hub, díl I.)

Lošák hlava medvědí (Hydnum caput ursi) vyrostl na bukovém pařezu v lesích „Královsko" u Liběchova. Je vzácný. Zpráva o něm s pěknou fotografií je v IX. roč. ČČsH na str. 40.

Plodnice je elastická a masitá. — Z tlustého třeně vyrůstají široké ploché větve, vespod s ostny až 2 cm dlouhými, na vrchní straně jsou větve opatřeny špičatými krátkými ostny. Celá plodnice je krásně bílá s nádechem růžovým. Připomíná ledního medvěda.

Na lesní mýtině liběchov. lesů sbíral jsem v září pých. dlabanou (L. caelatum). — Velká úroda strakoše (B. variegatus) byla u Mělníka všude v borových lesích, zvl. liběchovských. — Od polovice září počal se objevovati v mechu a borůvkovém porostu v takovém množství, že se tvořily i trsy a srostlice, což je u strakoše vzácností. Některé plodnice nabývaly značných

rozměrů, snad proto, že houbaři vybírali si jen malé a zdravé, velké pak ponechávali dalšímu růstu. — Rostly hojně až do konce října, bohužel byly na konci měsíce tak prolezlé červy, že bylo vzácností v tom velkém množství nalézti zdravou houbu.

Choroš srostlý (P. confluens), dříve zřídka se objevující, nebyl žádnou vzácností. Rostl r. 1950 u nás ve všech borových lesích. Na Mělnicku se nesbírá, a tak jsem si na něm pochutnával sám. Mladé plod. chutí vyrovnají se hřibu. — Za to choroš ovčí (Polyporus ovinus) byl letos vzácností i v liběch. lesích, kde dříve rostl dosti hojně. I kotrč kadeřavou (Sp. crispa) často jsem nalézal. — Ve velkém množství rostly také bedla vysoká (L. procera), sluka (R. caperata), liška obecná (C. cibarius) a j. Bedla ve vlhkých úžlabinách nabývala značných rozměrů, klobouk až 30 cm šir. a třeň 40 cm vys.

Mimo uvedené jedlé a vesměs chutné houby, rostla ve větší míře i jedovatá much. zelená (A. viridis, phalloides) v celých skupinách i její odrůda bílá.

Fr. Cink:

Veltruský park — mykologická zahrada.

Je to listnatý les (duby, jasany, akáty, lípy a jiné list. stromy). Porost je řídký a půda zarostlá travou, která se seče a sklízí. Jen menší část lesa je bez trávy. Nacházím asi 70 druhů hub, což ovšem není úplný počet hub tam rostoucích. Asi 20 jich upotřebím k jídlu, ostatní prohlédnu a nechám na místě. Jmenuji tyto: Opěnka (na lipových pařezech), pečárka obecná, ovčí, lesní a zápašná, bedla vysoká a červenající, choroš sírový, šupinatý a lupenatý (dubovník). Velmi málo rostou hřibovité: hřib obecný, panský, žlutomasý, poddoubník, křemenáč a kozák březový, klouzek obecný a modřínový. Dosti rostou muchomůrky: citronová, načervenalá, šedá a zelená, holubinky: nazelenalá, namodralá, mandlová, černající (na ní rovetka obecná), hlíva ústřičná (na osikových pařezech i na živých kmenech), čirůvka červenožlutá, májovka a fialová (vyrůstá na místech, kde se nahromadilo spadané listí). Na podzim vyroste velmi mnoho václavek, les je plný lidí, kteří je sbírají a nakládají do octa. Další jsou: penízovka sametonohá a dubová, pstřeň, pýchavka obecná, třepenitka svazčitá, cihlová, maková a vlahomilná. Zřídka se najde mlženka, dřevnatka parohatá, mechovka, čechratka černohuňatá. Hojnější je čechratka podvinutá, ryzec palčivý, hadovka obecná, pestřec lípový a štítovka jelení.

Josef Srb:

Sběr hub na Staroboleslavsku.

V roce 1950 jsem opět houbařil a to již od května. Nebylo takřka soboty, abych nepřinesl celý výběr hodnotných hub. Co mne však překvapovalo v květnu a červnu, byla hojnost čechratky podvinuté — ačkoli je to vysloveně houba podzimní. Zdejší lesy jsou buď čisté boroviny, smrčiny, dubiny nebo les smíšený. Ve smrčinách a borovinách kromě hřibů a křemenáčů byla hojná čechratka podvinutá, holubinky (nazelenalá, mandlová, sličná, Rommelova), v dubinách hřib dubový, koloděj, kovář, ve smíšeném porostu hřib sinný. V borovinách po deštích rostl hojně hřib žlutomasý. V červnu po deštích jsem ve smrčině za „Čtyřmi kameny" nacházel také hřiby královské. Po celý květen a červen byl v dubinách hojný hřib poddoubník. Na rozdíl od dřívějších let se však jen ojediněle vyskytl hřib hořký, ač v předešlých letech byl tímto nejedlým druhem les přímo zamořen. V červenci růst hub polevil a v srpnu (sucho) téměř ustal. Tuto srpnovou mezeru jsem si však vydatně vynahradil o dovolené v Lázních Mšeném, kde v okolních lesích na stráních jsem nacházel téměř všechny druhy pečárek (ovčí, lesomilnou, Bernardovu, krvavou, velkou, vzácnou). Nalezl jsem plodnici pečárky lesomilné s kloboukem v šíři 30 cm. Počínaje květnem byla velmi hojnou houbou růžovka,

z které pravidelně vaříme výtažek. Velmi brzo se také vyskytly druhy jedovaté a to jak muchomůrka zelená, tak i bílá a to poměrně ve značném množství.

Josef Pešek:

Houby na Rokycansku r. 1950.

Po teplém jaru a létu a zářijových deštích hemžily se naše lesy všemi možnými houbami, takže každý houbař si mohl podle své záliby vybrat do syta, kolik hub potřeboval. Nejvíce rostly různé druhy hřibů: smrkový, borový, dubový, křemenáč a kozák březový, osikový, kovář, strakoš, hřib žlutomasý, plstnatý, peprný, pod modřínami na Hrádeckém vrchu, na Čilině a na Kotli ve velkých spoustách hřib dutonohý; za to hřib kříšť se ukázal jen pořídku. Také hřib královský v háji Borečku se honosil statným vzrůstem. Zajímavé srostlice vykouzlily zvláště hřiby: často malý bratříček seděl — jako na střeše — kloboučku. Jindy zase vytvořili dvojici muchomůrka s hříbkem.

Boroviny obsadil klouzek kravský, který dorostl nadměrné velikosti a vyběhl častokrát i dále z lesa. Ale i jiných druhů hub bylo nesčetné množství nejen v lesích, ale také na lukách a polích. Z lišek se objevila nejčastěji v smíšených porostech liška nálevkovitá, z plžatek byla nejhojnější v mechu rostoucí plžatka vonná, plžatka bělostná v bučinách a plžatka tečkovaná v Husových sadech. Ke konci října se náhle objevila plžatka mrazová pod borovicemi a plžatka modřínová zase jen pod modřínami na úpatí Kotlu. Ve smrčinách se leskl slizák mazlavý, podobný klouzku, a na lesních lukách slizák slizký. Mezi holubinkami byl také hojný výběr, ale houbaři je sbírali málo, podobně také ryzce. Ve vlhkých příkopech na Kotli a Čilině voněl kokosem ryzec libovonný, živým zbarvením upozornil na sebe ryzec pomerančový.

Hlíva ústřičná obsadila ořešák za koupalištěm a mohutné buky na Březině. Tam jsou její plodničky dosud malé, protože zkázonosná činnost teprve začíná. Různé penízovky doplňovaly úrodu lesa, v roklích Stráně vyhlížely z listí skupiny strmělek mlíženek, ve vyhřátých borových lesích na jižním úpatí Kotle se draly z písčité půdy ke konci října havelky, ale jen řídce zelenky. U pařezu se chlubila čirůvka červenožlutá, v trávě pod smrky čirůvka fialová (nahá) a na lukách u Borku v pravidelných kruzích statná čirůvka dvojbarvá s různě velkými plodnicemi. Téměř každý tlející pařez byl ověnčen bohatými shluky václavek, ba často se usadily i na kmenech lesních průseků a cest.

Bedla vysoká stála jako stráž na okraji lesa pod Čilinou, mezi ní menší bedla třepivá, kdežto do polí si vyběhla bedla odkoralá a bedla stydlivá. Čechratek podvinutých byly plné lesy, i čechratek černohuňatých bylo dosti hojně. Také šupinovky se objevily, nejvíce šupinovka šupinatá u osikových pařezů v lukách pod Kotlem, u dubových na Březině, na rokycanské stráni obklopila celý pařez šupinovka křivonohá. Všechny louky kolem Rokycan svítily na dálku bělostnými kloboučky krásně urostlých pečárek obecných (žampionů), seskupených v nádherných čarodějných kruzích, lemovaných vzrostlou zelenou travou. Podobně i ostatním žampionům se letos dařilo. Na okraji lesa zářila pečárka ovčí či žampion pravý a dále v lese šupinatá pečárka lesní.

MUDr K. Jáger sbíral mladé pýchavky pytlovité na poříčních lukách u Klabavky, kde tvořily také nápadné pruhy. Houby rostly do zimy. Mnoho jich bylo zasypáno sněhem.

Mojí mykologickou zahradou jsou lesy na t. zv. Barejtově kopci mezi Vysokým n. Jiz. a Jesenným. Vyskytují se zde všechny běžné houby kromě těch, které vyžadují listnaté lesy nebo teplejší klima (výška 650 m). Podzim 1950 byl bohatý na hřiby, které zde rostly ve velkém množství a vyznačovaly se značnou mohutností. Rostly i za chladného počasí a podle svých záznamů jsem našel krásné exempláře ještě 14. 10. 1950. Z jiných hub poutala mou

pozornost pýchavka pytlovitá, která však oproti obvyklým rozměrům dosahovala výšky 15—20 cm a šířky až 10 cm. Na některých loukách bylo jich spousty. — 11. IV. 1951. Dr V. Nečásek

Zpráva z Uničova. Od druhé poloviny dubna byly v Sobotíně sbírány chřapáče obrovské a ucháč obecný ve větším množství. Tolik jich nebylo během 8 let jako letos. Připravoval jsem je smažené i do octa. Velmi se vydařila březnovka. Našel jsem pod hromadou větví i kusy s kloboukem o průměru 15 cm, vysoké 24 cm. Je to velmi chutná, šťavnatá houba. Letos máme v našem parku velkou úrodu smrží. Roste tu smrž obecná, obrovská a kačenka česká. Ta jistě bude i v lesích Doubravy hojná. Z parku jsme donesli za hodinu plnou nákupní tašku, asi 300 kusů. Některé i 20 cm vysoké, se třeněm 6,5 cm silným. Chystáme se na májovky k Litovli, kde jsem loni nalezl bohaté naleziště. — 4. V. 1951. F. Kupka

Houby na Unhošťsku. V druhé polovině měsíce května 1951 počaly růsti májovky, hřiby dubové a borové, a to jen ojedinělé plodnice. Počátkem června rostly májovky, hřiby dubové a borové. Třepenitka svazčitá, čechratky podvinuté, muchomůrky růžovky a šedivky. Dále rostly liška obecná a štítovka jelení, a to již ve množství větším. Nastávajícím chladnem růst plodnic opět v druhé týdnu ustal. 11. VI. 1951.

Josef Francl.

Zpráva z mé mykologické zahrady (Dačice). Houby rostou. Našel jsem hlavně: hřib obecný, špičku obecnou, lišku obecnou, hřib modrák kovář, kukmák okázalý. 9. VI. 1951

Fr. Procházka.

Houby lesa „Halína" u Dobrušky. V příloze zasílám pro spolupracovníka ČMS Dr. Staňka 2 plodnice hvězdice Geaster fornicatus (Huds.) z lesa „Halína" u Běstvin, poblíž Dobrušky. Byla zde sbírána mykologem V. Vodákem již v r. 1909. Z ostatních hub byla zde tehdy sbírána Macropodia macropus, Craterellus crispus a jiné. Les „Halín" je zajímavá přírodní památka, kterou hodlám geobotanicky zpracovati. Výsledek sdělím. (Z dopisu 11. VI. 1951).

Josef Fiedler.

Kustřebka zdobená — P. coronaria (Jacq.), nalezl jsem 23. V. 1951 na jižním Slovensku, na soutoku Dnaje s Ipelem na t. zv. Kováčovských kopcích v dubovém lese.

J. Strejček.

e) Část praktická. Kuchyně a spíž. Nové způsoby přípravy, chuť a vůně hub.

Jan Řehounek:

Jak konservovati houby sušením.

Comment je conserve les champignons par dessiccation.

Většina praktických houbařů konservuje houby sušením, třebaže houby sušením ztrácejí na vůni, chuti a jsou tvrdé. Proto třeba, aby houby byly sušeny podle vyzkoušených již způsobů, aby ztrátám bylo pokud možno zabráněno. Suším houby takto:

Dopoledne sebrané zdravé houby nejdříve podle druhů roztřídím, pak řádně očistím a rozkrájím na tenčí listy tak, aby vždy část třeně souvisela s částí klobouku (to je předpis kodexu). Takto připravené houby pak rozprostřu na lísky, nechám je odpoledne na vzduchu zavadnout a večer je vložím do elektrické domácí sušárničky, v které při teplotě asi 55° se mně přes noc usuší. Ráno nechám dobře vysušené houby náležitě vychladnouti, promísím je s trochou tlučeného pepře a naplním je do širokohrdlých láhví, které neprodyšně uzavřu a uložím je pak v chladné a suché místnosti. Tento způsob konservace hub je velmi pohodlný a praktický, neboť každodenní sběr hub mám dříve, než opět do lesa se vypravím, bezpečně uložený a nemusím míti obavy, že houby ztratí na vůni, anebo že mně zplesnivějí a pod. Houby takto sušené jsou stejnoměrně dobře vysušeny (asi na 10% vlhkosti) a jsou-li neprodyšně uzavřeny, nepodléhají pak zkáze.

Nejdůležitějším zařízením při tomto způsobu pohodlného a rychlého sušení hub je, míti po ruce vhodnou sušárničku. Takovou jsem si seřídil sám. Je pořízena na zásadě, aby jak spotřeba tepelného zdroje, tak i prostupování a odvádění sušivého vzduchu, mohlo býti náležitě regulováno a vhodnými přístroji měřeno. Pozoroval jsem po dlouhou řadu let postup sušení v rozsáhlém sušárenském odvětví a dospěl jsem k názoru, že funkce mnohých našich dosavadních sušáren jeví se nedokonalou, zdlouhavou a nehospodárnou a že vyžaduje mnoho obsluhy. Při konstruování své domácí sušárničky hleděl jsem se všem těmto nepříznivým zjevům vyhnouti a snažil jsem se seřídíti si automatickou elektrickou sušárničku, která by sušila levně, nevyžadovala pečlivé obsluhy a poskytovala sušinu co nejdokonaleji prosušenou. Mohu říci, že se mně podařilo tyto požadavky splniti a nyní suším bezvadně nejen houby a všechny lesní plody, ale i všechny druhy ovoce, zeleniny a vše to, co v domácnosti je třeba sušiti. Sušárnička tato sestává z dřevěné skříňky, 32 cm široké, 52 cm hluboké a 125 cm vysoké, a tvoří v kuchyni pěkný doplněk nábytku. Skříňka je rozdělena na 3 části a sice spodní, 50 cm vysokou, sloužící k ohřívání a mísení sušícího vzduchu, pak střední část, opatřenou uvnitř po stranách lištami, mezi které se zasouvají sušicí lísky, a část hoření, kde se shromažďují vystupující páry (nasycený vzduch), odkud se pak otvory odvádějí. Ve spodní části při podlaze jsou umístěna 2 elektr. tělíska, každé asi na 500 Wattů, která jsou připojena na třípólový vypínač. Nad tímto vypínačem nachází se kovový měřicí teploměr, jehož rourka sahá do prostoru sušivého vzduchu a který je spojen s t. zv. thermostatem, přesně reguluje zapojení a vypojení (na určený stupeň) elektr. proudu, takže vstupní teplota sušicího vzduchu do prostoru lískového se dá přesně předem nařídíti a která pak se automaticky, bez jakékoliv obsluhy, reguluje. Do střední části (lískového prostoru) zasouvají se lísky s rozprostřenou surovinou, asi 5 cm nad sebou vždy vzdálené, a tyto se v případě potřeby od vrchu ke spodu přendávají, kdyby dosušení některého zboží bylo žádoucí. To je však při sušení hub zbytečné, neboť houby se suší při nízkých teplotách (50—60°), takže od 10. hod. večerní do 6. hod. ranní, kdy dvoutarifová bytová sazba elektr. proudu je nejlevnější, celý obsah hub (asi 3 kg syrových) se náležitě prosuší. Lísek zasouvám do této sušárničky 10, ale v případě, že suším velmi vodnaté ovoce nebo zeleninu, zasunuji jich pouze polovinu (přes jednu), aby odpařování suroviny bylo snadnější. Ve stropě sušárničky jsou otvory pro odcházení par a tyto otvory podle potřeby mohou se buď více nebo méně otevírati. V podlaze sušárny jsou rovněž takové otvory se šoupátky, kterými se zase připouští čerstvý vzduch pod topná tělíska. Tyto otvory se při zkoušce sušárny nařídí a pak již není třeba jich měniti.

Tuto sušárničku jsem si sestrojil r. 1947 (náklad 2000 Kčs), pracuje bez dozoru a bezvadně. Sušinu dociluji stejnoměrně vysušenou na žádané procento vlhkosti. Lísky v počtu 20 kusů jsem koupil v železářském obchodě (pro domácnost) a jsou tyto dosud v různých velikostech otvorů k dostání. Podle velikostí lísek dal jsem si pak zhotovit dřevěnou skříňku a spodní její část jsem dal vyložiti asbestovou deskou. Usušení 1 kg sušených hub přijde asi na 8—12 Kčs, podle ceny elektr. proudu. Pro takové houbaře, kteří větší množství hub a jiných poživatin sušením konservují, je podobný, levně pořízený a úsporně a spolehlivě pracující sušicí automat nezbytným zařízením.

Lea Divišová (†):

Cibulová polévka s houbami.

Zkuste u nás méně známou cibulovou polévku s houbami. Na osobu počítáme jednu menší cibuli. Není to mnoho, cibule se úplně rozplyne a dodá polévce znamenitou chuť. Očištěnou, nakrouhanou cibuli vaříme v mírně osolené vodě s přídavkem kmínu. Zvlášť udusíme houby — hodí se houby význačnější chuti, zelinky, lišky i zbytky ryzců při nakládání. Udušené houby přidáme do polévky, zahustíme světlou jíškou, povaříme. Okořeníme květem, zelenou petrželkou a podáme s osmaženou houskou. Možno přidat i pepř.

Jan Bulíř:

Uzené houby.

V srpnu 1949 jsem byl týden utábořen u Třech Studniček pod Kriváněm ve Vys. Tatrách v nadmořské výšce asi 1300 m. Celý týden pršelo s menšími přestávkami, denně bylo několik bouří. V okolí tábořiště vyrostla spousta nádherných hřibů smrkových. Pastviny se tu střídaly s ojedinělými asi 30-letými smrky a jalovcovými keři. Protože jsem nepočítal na delší pobyt a na místě jsem zůstal pro nepříznivé počasí, byl jsem s rodinou (celkem 3 členi) brzy bez potravy. Jedli jsme tedy skoro výlučně hřiby, a to bez příkrmu. Skonsumovali jsme asi 50 kg hub, při čemž jsme ovšem vybírali jen nejlepší části. Houby jsme připravovali na otevřeném ohni — vydatně posolili řízky a napíchali na větve nebo položili přímo na dřevo. Byli tedy z části pečené, z části uzené. Nikdy nám hřiby nechutnaly tak, jako tehdy. Zřejmě je nejlepší a nejchutnější příprava pečení a uzení hub na otevřeném ohni bez tuku a jiných přísad — pouze se značným množstvím soli. Také nikdo z nás nepocítil nejmenších obtíží ani úbytku na váze.

MUDr Josef Držkovič:

Houby podle O. Holuba a J. Perútky.

Byl jsem minulý rok na Slovensku a vzal jsem s sebou láhev 6% octa. Chtěl jsem houby — hlavně hříbky — do něho zavařiti. Ale nedošlo k vaření a proto jsem nakládal hlavičky a mladé hřiby, rozkrojené i celé, do octa a dal jsem je do 5litrové láhve vrchovatě, až kam dosahoval ocet. To znamenalo, že bude konec s dalším nakládáním. Ale na druhý den houby se v láhvi smrštily, takže nad nimi bylo opět dosti octa k dalšímu nakládání. Tak jsem nakládal houby asi po čtyři dny, zavezl domů do Růžomberka a doma zavařil dle receptu našeho člena Oty Holuba. S houbami takto naloženými jsme byli spokojeni. Do zavářky jsme přidali něco vody a cukru. Už nikdy nebudu houby sušit, budu je jen dusit a nakládat do patentních lahví dle receptu Josefa Perútky, viz Mykologický sborník r. 1950, č. 4—5. Sušené houby se nám již přejedly. Budu také nakládat houby do octa dle návodu Oty Holuba z Města Žďáru, viz Mykologický sborník r. 1950, č. 3.

Anna Šteflová:

Z houbařské kuchyně.

Sleduji pozorně zprávy o zužitkování hub v kuchyni, které uveřejňuje časopis houbařů. Mnoho rad je velmi dobrých a posloužilo mně při zužitkování hub ve vaření. Připravovali jsme s mužem hubný salát z různých druhů hub, který dobře chutnal a byl osvěžením. Ale naložené houby ve směsi se nám neosvědčily. Jedině hříbky a ryzce dávaly dobrou chuť. Masovky, slizáky a václavky vzdor nakrájené cibuli a koření neuspokojily nás svou chutí, nechutnaly nám. Dlouho jsme nemohli najíti příčinu té nedobré chuti, až zmínka v 7—8 čísle houbařského časopisu nám přinesla vyjasnění. Používali jsme při nakládání hub receptu našich babiček. Převařené houby jsme slili a dali do okořeněného octa a ponechali si bezchuťovou dužninu, jak píše Rudolf Kovařík v zmíněném čísle časopisu. A podává nový způsob nakládání hub dobrého houbaře Holuba ze Žďáru: Očištěné houby narovnají se do rendlíku, zalijí octem a po uvedení do varu ponechají se půl hodiny vařit. Vodu ani cibuli nepřidávat, jedině koření dle chuti.

Podle tohoto nového a osvědčeného způsobu naložili jsme směs hub: slizáky, václavky, šafránky, klouzky a fialky (nažky) a čekali na výsledek nedočkavě. Byli jsme příjemně překvapeni zvláštní chutí naložené směsi

hubné. Doporučujeme, aby i ostatní houbaři použili nového způsobu nakládání hub a děkujeme houbařskému časopisu za snahy, jimiž hledí zpopularisovat zužitkování jedlých hub.

Fr. Šilhová:

Nakládám nejraději houby do octa.

Vařím je pokrájené na větší kousky 10 minut v okyselené vodě (jak komu chutná — víc nebo málo octa) s přísadou soli a feniklu, bez cibule. Pak jimi, ještě teplými, naplním skleničky tak, aby šťáva asi na půl prstu nedosahovala k okraji a vsunu tam dřevěnou, vypařenou pružinu (jaké se dávají též na okurky); houby nesmějí plavat, musí být dobře ponořeny ve šťávě, převáži dvojitým navlhčeným a otřeným celofánem a nechám v páře přejít var. Nekazí se, i když jsou dlouho uschovány. Tímto způsobem zachovají se v houbách všechny cenné součástky, ne, jako když se vaří napřed ve vodě, ta se pak vylije a pak teprve se nakládají do octa. Na př. václavky zrosolovatí a jsou neobyčejně chutné, třeba nemají průhledné šťávy.

F. S. Červený:

Mořské mražené ryby vařím s houbami.

Tím získávám zcela jednoduše velmi chutné a biologicky cenné jídlo, neboť vedle soli a hub ryby (makrely, tresky, filet) nekořením. Přidávám jenom zeleninu: pórek, pažitku, nařezaný křenový kořen atd. Může se dáti i mrkev a petržel (kořen i nať). Maso je lahůdkově chutné. Možno je pak ovšem jísti samotné jako ovar (případně s křenem a hořčicí). Polévka je vlastně houbová a zeleninová a je i bez dalších přísad výborná. Uvařil jsem si 10. VI. 51 makrelu se špičkami, jež tehdy místy po dešti rostly, a velice jsem si pochutnal. Příchuť a vůně rybí byla silně zastřena příjemnou vůní a chutí špičky. Zkuste toto nové použití hub a podejte o tom zprávu! Zkoušel jsem tehdy i hadovku (vajíčko) jako ovar. Chutnala dosti dobře (III.a třída); špička jako ovar je II. třída hodnoty.

Jakým způsobem připravujete houby k jídlu a jak je nakládáte.
z dotazníku II.

Do polévek, omáček, jako řízky, smažené s vejcem. K úschově na zimu: sušené, smažené do sádla, nakládané do soli, do octa.

PhMr Fr. Částek.

Dušené houby s vejcem, smažené (jako víd. řízky), omáčka houbová, polévka bramborová s houbami, závin s houb. nadívkou, vrstva bramb. plátků střídavě s houbami vypečené a j. Nakládám houby zavařené v rozředěném octě s pepřem.

MUDr Bedřich Protivenský.

Klouzky na cibulce jako ledvinky, hřiby obalované, rovněž tak bedly, ryzce na kmíně a cibulce, růžovky na smetan. omáčce. Nakládám v octě, másle.

Radmila Scharfová.

Nejraději čerstvé smažené, dušené jako ledvinky, v rissotu, s vejcem, v husté houbové omáčce, v každé polévce, hlavně v husté bramborové, ve slabém octě s cibulí a kmínem jako příloha i samostatné jídlo (s chlebem). Sušené, namočené v mléce se upravují jako čerstvé. Nakládám do octa, do soli (tyto snadno plesniví). Sušené syrovinky jsou zvláště dobré v bramboračce.

Jar. Stahl.

V soli, octě, sušené, dušené na másle, na kyselo, s haluškami, s rýží, na smetaně, jako smažené řízky pečené s vejci, jako karbanátky.

Miloslava Zvěřinová.

Lišky na paprice mají velice dobrou chuť, když do hotové omáčky se dají nakrájené párky a nechat jen přejít var.

Houbové karbanátky: vařené houby se umelou, hovězí maso vařené, 4—5 vařených brambor, vejce, pepř, sůl, cibule, lžíci hladké mouky, aby to drželo strouhánku.

Helmerová.

Připomínka k sušení hub. Nejúčelnějším je — podle mých zkušeností — sušiti houby na slunci, ale za okny v místnosti. Venku nakladou do sušících se hub různé mušky vajíčka a i prach, písek a p. znehodnocuje houby. Houby venku sušené ztrácejí skutečně své aroma. Sušené houby nemají též zůstati ve sklenicích na světle. Nejlépe se houby uschovají v plátěných, hustých sáčcích, zavěšených v drátěné skříňce nebo v dobře větrané spíži. Ve sklenici houby brzy ztrácejí svou barvu. — 3. 4. 1951.

M. M. Kmochová.

Nakládání hub do soli za účelem kvašení (silážování) první u nás doporučil Dr Smotlacha stejně jako nakládání hub na způsob rybiček do oleje, do vína a pod. Uzení hub navrhl u nás Dr Bohuslav (ČČSH), pražení mykolog Kudrna (kolem r. 1918). Ing. Lesník.

Zkouška jedlosti choroše sírového, 10 dnů starého, 3 dny po utržení: Po poměrně krátkém vaření (20 minut) trochu tuhý, ale dobrý. Vařen celkem 50 minut, lepší a také polévka dobrá.

Cvrková, Harcuba,
Dr Smotlacha, Jindra Svatošová.

Karel Krejčí:

Výzva k dokonalejšímu výsběru a využití hub

Jakožto referent ČMS vybízím čtenáře tohoto listu jakož i všechny příslušné úřady, aby se letos věnovaly plně výsběru jedlých hub všeho druhu a postaraly se o jejich odbyt, t. j. rozprodej v městech a zpracování hub v průmyslu nejen pro spotřebu domácí, ale i na vývoz. (Organisace sběru hub v okresech a odvod těchto do sběren, kde by byly houby vykoupeny od sběračů za cenu NÚC stanovenou).

ČMS a její spolupracovníci upozornili již dříve na nutnost výsběru hub, a to nejen své členy a čtenáře tohoto časopisu, kteří se skutečně snaží co nejvíce jedlých hub vysbírati, ale také činitele veřejné, jak bylo také učiněno na př. v časopise „Průmysl výživy". Dosud nám totiž chybějí zařízení a instituce, které by všechny nasbírané houby (většina zůstává nevysbíraných) průmyslově zpracovaly a do obchodu doma i v cizině uvedly. Získali bychom valuty! Větší výkup hub především nutno zařídit tak, aby se mohl zvýšit i jejich výsběr. A to zase předpokládá větší spotřebu v průmyslu a větší distribuci ke spotřebě domácí. K tomu především se vztahuje moje výzva a proto posílám v tomto směru ČMS a ČČSH toto vyzvání. — 20. V. 1951.

b) Sběr, obchod, průmysl. Klasifikace. Trhy. Znalci. Kodex.

Rudolf Kovanda:

Něco o baňce duté (Pustularia vesiculosa Bull.), která mi velmi chutnala.

Kdykoliv jsem přednášel v odbočce ČMS v Praze XII o baňce duté neboli voskové (Pustularia vesiculosa Bull.), nikdy jsem neopomenul upozorniti své posluchače, že tato houba jest jedlá a velmi chutná. Kdybych však měl o ní říkati jen to, co jsem o ní ze své zkušenosti věděl, tu mohl bych o této houbě mimo jiné nejvýše říci, že jest jedlá a snad i dobrá, ale nikdy ne velmi chutná, poněvadž jsem ji předtím jako upravenou ve větším množství nejedl. Opakoval jsem tak vlastně jen slova svých houbařských učitelů, aniž jsem byl o její velmi dobré chuti sám přesvědčen. Teprve dne 30. dubna t. r. kdy tato houba byla přinesena ve značném množství pro přednášku doktora F. Smotlachy a kdy uslyšel jsem znovu z jeho úst, že uvedená houba jest skutečně velmi dobrá, ba dokonce pochoutková, odnesl jsem si jí asi 45 dkg domů, kterážto množství mně postačilo, abych ji mohl co nejlépe po všech stránkách posouditi.

Plodnice baňky duté, které jsou v mládí nejprve jako duté kuličky, později se nahoře na temeni kruhovitě otevřou a dalším jejich růstem se otvor více rozšiřuje, takže plodnice nabývají tvaru baňky s okrajem rovným a často potrhaným. Odtud její název baňka dutá. Tento tvar není však ve vývoji plodnic konečný a mění se v jejich stáří v tvar miskovitý, při čemž zpravidla se jejich okraj více trhá.

Jiný název baňky duté jest baňka vosková, kterážto pojmenování zdá se mi správnější a vzhledem k některým jejím vlastnostem přiléhavější. Proč říkati baňka dutá, vždyť lze předpokládati, že každá baňka jest dutá, jinak kdyby dutá nebyla a byla plná, nebyla by baňkou, nýbrž spíše něčím jako plnou koulí. Potom pojmenování baňka dutá neříká nám o ní tolik jako název baňka vosková, jehož se používá daleko méně, neboť při názvu baňka vosková vyvstane nám v naší představě mnohem lépe její charakter, její znak, jako, její kalně žlutá barva, průsvitnost, křehkost, lámavost až drobivost a to všechno jsou právě vlastnosti žlutého včelího vosku. Jiné baňky jako velkokališná (Pustularia macrocalyx Riess,) nebo její menší forma baňka zdobená (Pustularia coronaria Jacq.), baňka fialová (Pustularia lilacea vel violacea) jsou také baňkami dutými, ale jejich druhové jméno vyjadřuje již určitý jejich znak, t. j. barvu nebo tvar plodnice.

Ač jest baňka dutá neboli vosková houba velmi dobrá, možno říci, že některé její vlastnosti, jako značná křehkost, chabá vůně, spíše zemitá než hubná a chuť jakoby vodová, snižují jaksi její jakost. I ta okolnost, že roste na kompostech, hojně hnojených půdách na zahradách i polích, v pařeništích a pod., nečiní ji vzhledem k jejím mnohdy hodně nevábným stanovištím příliš důvěry hodnou a proto také pro tento svůj „nízký" původ není dosti vyhledávána ani sbírána. Všichni milovníci hub dávají vždy raději přednost houbám lesním ze stanovišť opravdu čistých před houbami saprofytickými rostoucími mimo les na místech ne příliš vábných. Baňka dutá neláká houbaře také proto, že bývá zpravidla velmi znečištěna zemí jak již na stanovišti samém, tak ještě více potom, když si ji přineseme domů, poněvadž se nedá ihned na místě sběru tak snadno očistiti, což má za následek, že hlína ulpělá na její basi znečistí celé plodnice. Musíme vziti v úvahu to, že jest to houba bezstopečná, většinou v houfech a trsech rostoucí, s plodnicemi buď více méně v substrátu ponořenými nebo vyčnělými, ale přisedlými, takže se daleko snadněji při růstu znečistí a nečistota na ní se uchytí, než-li na houbách stopkatých s kloboučky.

Podle toho všeho co jsem vám zde o baňce duté neboli voskové napsal ve snaze ji co nejsprávněji posouditi, bude se vám pravděpodobně zdáti, že jest houbou nevalnou, ale nenechte se tím vším mýliti. Baňka dutá neboli vosková, jak jsem se již sám náležitě přesvědčil, je houba velmi chutná. Domnívám se, že ji Dr F. Smotlacha hodnotí podle své kvalifikace hub asi tak jako baňku zdobenou ve třídě II. C., kterážto třída rozdělená na A. B. C. čítá asi 100 druhů našich ještě velmi dobrých hub. Nečinili byste dobře, kdybyste ji chtěli, jako ještě i mnoho jiných hub hodnotiti jen podle jejího vzhledu, podle vůně i chuti za syrova, kdy obé jest sotva patrné. U baňky duté projeví se ona pravá hubná vůně i chuť až teprve po její úpravě, jak už to tak u některých hub bývá, a potom také teprve poznáte, že jest to houba opravdu velmi chutná. Bude vám chutnati stejně dobře jak usmažená na omastku jen s kmínem, tak i bohatěji ještě s vejcem. Do polévek se však dobře nehodí, ježto chuť jejich celkem nezlepší, poněvadž ji chybí houbové aroma, které se objeví jak jsem již napsal u ní teprve smažením, ale nikoliv však vařením. Stejně tak se pravděpodobně nehodí pro zlepšení omáček. Snadno se ve vodě rozvaří, neboť je to kruchá houba nemající vláken. Neopovrhujte baňkou dutou a vážte si jí více i v kuchyni, i když se vám k úpravě všech pokrmů nehodí. Vždyť ona může zpestřiti váš jídelní lístek v době, kdy ještě jiné houby rostou málo. — 2. V. 51.

Ed. Borovský:

Hníky inkoustové — Coprinus atramentarius (Bull.)

Hníky inkoustové jsem i v r. 1949 hojně jedl. Upravil jsem je buď ve směsi anebo samotné s vajíčkem a cibulkou smažené, vařil jsem je v nudlové polévce a jsou zcela chutné i v octovém láku. Nikdy jsem dříve nepozoroval nějaké následky po jejich pojídání a tak ani nyní mne nepostihla nějaká nevolnost anebo dokonce kopřivka, jak bývá praveno. Jím je třeba i 2—3 dny za sebou, než svůj sběr dojím. Právě před 14 dny jsem si jich donesl z čakovického parku asi 4 kg, ale byly dosti červivé, zbylo jich asi 3 kg čistých. Sám jsem je ve 4 dnech snědl. Zajímavá a lahodná jest jejich chrupavčitá struktura, jmenovitě horní části noh. Velmi příjemně se koušou. Nechávám totiž klobouky a nožky ve větších kusech.

Jar. Jeřábek:

Polévka z hřibů hořkých (Bol. felleus).

Divná chuť, pravda! Stalo se však v jisté rodině, že si vyšli na houby dva studenti, kteří nasbírali hřiby hořké a po výtce, že tyto houby se nedají upotřebiti v kuchyni, nedali se odbýti a žádali, aby z nich byla uvařena polévka. Na přímluvu otce a strýce v jedné osobě a po jeho ujištění, že hřiby hořké nejsou jedovaté, byly nasbírané jmenované hřiby dány do polévky. Jídla se zúčastnil se studenty otec — strýc ze solidarity k hochům — a polévka byla snědena, bez újmy na zdraví. Hořkost polévky byla velice intensivní, třebaže do polévky byly dány jen dva hřiby. — 17. 10. 1950

Smrže tlustonohé a Krombholzovy kačenky (po 2 kusech) posílám ústavu (ČMS). Sbíral jsem je 5. V. 1951 v malém remízku u vesnice Podlešín, v Českém Středohoří.

Jaromír Strejček.

Smrž špičatou jsem nalezl 6. května 1951 u Bohuslavic u Nového Města n. Met. na břehu potoka pod topoly.

Ing. V. Štěpán.

Choroš sírový v okolí Tišnova. Choroš sírový znám a sbírám již po mnoho let. Několikrát jsem nalezl krásnou plodnici choroše sírového u řeky Svratky v těsné blízkosti mlýna ve Březině (u Tišnova) na topolu asi 1 a půl m nad zemí. Během týdne se plodnice rozrostly ve tři patra nad sebou a vydržely skoro tři týdny zdravé, až je nějaký ničema zničil.

3. III. 1951. Josef Knoflíček.

Kterých 10 druhů hub pokládáte za nejlepší k jídlu vůbec (z dotazníku II).

Masák, koloděj (na omáčku), strakoš, klouzek obecný, holubinky: namodralou, nazelenalou, mandlovou, bukovku, čirůvky, zelánku a havelku.

Karel Bišof.

Borák, hřib obecný, křemenáč, poddoubník, liška fialová, obecná, bedla vysoká, holubinka mandlová, ryzec, syrovinka, smrž, václavka.

J. Bruchtil.

Hřib borový, smrkový, křemenáč, čirůvka májovka, ucháč, liška, syrovinka, pečárka ovčí, čirůvka fialová a dvoubarvá, zelánka a havelka, hlíva ústřičná.

St. Cejnar.

Hřib borový, smrkový, dubový, masák, křemenáč, klouzek borový, májovka, ryzec, šedivka, slizák, klouzek Boudierův, lišky.

Bedřich Čejka.

Hřib obecný, hnědý, borový, kovář, křemenáč, klouzek sličný, klouzek obecný, liška obecná, syrovinka, bedla vysoká.

Václav Černý.

Holubinka namodralá a nazelenalá, růžovka, pečárky, syrovinka, hřiby, klouzek obecný, ryzec, bedla obecná, václavka.

Vladimír Černý.

Ryzec, křemenáč, špička, liška, kačenka, podborověnka, podzemák, holoubek modrý, šedý, podbřezák, kozák.

Jaroslav Hák.

Hřib, křemenáč, kozák, klouzky, bedla vysoká, liška, holubinka zelená.

Ing. Fr. Hercík.

Hřib obecný, klouzky, špičníky, čechratky podvinuté, žampiony ovčí, bedly vysoké, ryzce smrkové, lišky.

MUDr Lad. Hladík.

Hřib, křemenáč, liška, masovka, václavka, klouzek, bedla, holubinka, modrák, žampion. Anna Štěpánková.

Hřib, liška, bedla stepilá, choroš sírový, modrák, holubinka namodralá a nazelenalá. Jiří Štifter.

Špička travní, hřib obecný a jeho jedlé druhy, lišky, pečárky. Julie Vašová.

Hřib smrkový, borový, dubový, křemenáč, much. narůžovělá, kovář, křemenáč, žampion, liška, václavka, kačenka. MUDr Jar. Vurm.

Které jedlé houby pokládáte za nejlepší k nakládání do octa. (z dotazníku II).

Hřibky, mazláky, havelky, plžatky, opeňky. MUDr J. Držkovič.

Ryzec, hřib, žampion, liška, václavka, strakoš, holubinka, čirůvka nahá, slizák, čechratka podvinutá. Milada Dvořáková.

Hřibky, křemenáče, ryzce. Jan Demel.

Ryzce, hříbky, lišky, opeňky, slizák šedý. Štěpán Holý.

Hřiby, ryzec obecný, čechratka podvinutá, václavka, havelka, zelánka. JUDr Jar. Kott.

Ryzec obecný, václavka, slizák, klouzek ovčí, havelka, zelánka, hřib obecný, holubinka nazelenalá, čechratka podvinutá. RNDr Stan. Lhotský.

Ryzec, hříbek, křemenáč, kozák, holubinka, kačenka (podborovník), poddoubník, zelánka. Josef Martínek.

Ryzec borový, smrkový, havelka, zelánka, směsi běžných hub. Jan Matějů.

Hřiby a václavky. Frant. Maliňák.

Hřib, křemenáč, ryzec pravý. Josef Minařík.

Ryzec, hřib obecný, strakoš, čechratka podvinutá, poddoubník. Ing. Hynek Pittner.

Hřiby, ryzce a čirůvky. JUC J. Pavlousek.

Mladé hřiby smrkové, lišky, ryzce. Josef Škrle.

Ryzce, podmásníky, hřibky. Frant. Tuček.

Václavky, ryzce, hříbky a zelánky. Karel Krejčí.

Hřib, ryzce, václavky. MUDr Václav Tošovský.

Václavky. Jos. Janský.

Všechny mladé houby smíchat, jinak hřiby, zelánky, růžovky, václavky, žampiony a křemenáče. Anita Šafrová.

Kožešník, hřiby, čechratku podvinutou, čirůvku nahou, slizáky. Růžena Vtelenská.

Ryzce obecné, hřiby obecné, václavky, čirůvky. Josef Wagner.

Ryzce obecné. Jan Poláček.

g) **Houby jedovaté, podezřelé, nejedlé. Otravy, nemoce a léky z hub.**

Nová výzva ke sběru muchomůrky zelené. (Am. viridis Pers.)

Žádáme všechny československé houbaře, aby nám zasílali její plodnice! Byli jsme z úředních míst vybídnuti ke sběru muchomůrky zelené, a tak jako v létech minulých, obracíme se v roce 1951 s prosbou na Vás všechny, abyste nám zasílali její plodnice v každém (to je i malém) množství. Potřebujeme jich zvlášť veliké množství, aby mohlo býti pokračováno ve výzkumu, který, jak čtenáři vědí z článku Ing. Dr Keila z minulého čísla Mykologického sborníku, učinil zásluhou československých vědeckých pracovníků velký pokrok. Zde máme důkaz, jak všichni spolupracujeme plodně na vědeckém výzkumu. Doufáme, že nám exaktní věda v budoucnosti bezpečně zjistí jedovatost a její míru u všech nerozhodných druhů a že odpadnou průkopnické zkoušky našich mykologů na vlastním těle. Jen chemie nám může dáti bezpečnou odpověď tam, kde si nejsme jisti.

Nezapomeňte tedy, každá plodnice muchomůrky zelené je pro výzkum dobrá! Donášejte a zasílejte každé množství do ústředí Čs. mykologické společnosti (do Mykologického ústavu Dr Smotlachy), Praha III, Karmelitská 14.

Redakce

Prof. Brunhofer, Dr. Vávra:

Naše propagace hub jedlých zabraňuje zároveň otravám.

Dr. Smotlacha označuje od r. 1909 podle svého pečlivého výzkumu více a více našich hub jedlých — dnes již přes 1000, nezvyšuje tím však nijak nebezpečí otrav neboť 1. Stanovil zároveň, postupným výzkumem, také člověku nebezpečné houby (jako hlavní původce otrav označuje muchomůrky: zelenou, zbělenou a bílou, dále závojenku olovovou; jedovatou muchomůrku tygrovanou (hnědou či královskou) atd. Jeho spolupracovníci (hlavně Dr. Rejha) pak zjišťují much. pantherovou, ryzec hnědý a j., takže houbaři, kteří jsou

Obr. 31. Kotrč lupenatá — Sparassis frondosa Sm., kde místo kadeřavých, lupenatých, krátkých větví kotrče kadeřavé jsou větve dlouhé, na konci široké a teprve nahoře zkadeřené. Toto zkadeření je vidno na hořejším obrázku. O tomto druhu bylo podrobně psáno ve starších ročnících ČČsH, kde jsou i názorné obrazy této houby. Je dosti řídká. Velmi zmenšeno. Foto: J. Tříska. L. M. Růžička.

s Dr. Smotlachou ve spojení (ČMS, ústav, poradna, výstavy, přednášky atd.) jsou správně informováni a nikdo z nich se nikdy neotrávil, leda že konal pokusy s jedovatými (podezřelými) houbami (jakoDr. Rejha, Borovský a j.). Jako hlavní a první direktivu pro sběr hub udává Smotlacha: „Sbírej jen ty houby, které dobře znáš!" Usilovnou poučovací prací rozšiřuje stále počet „zasvěcených", t. j. rozšiřuje kruh znalců hub a naopak varuje veřejnost před mylnou domněnkou, že vše, co v houbách roste, je jedlé. Z houbařů otravují se jen ti, kteří nejsou ve spojení s námi a řídí se špatnou literaturou cizí (Tonarová, Kříž a j.) — 2. Provedl také během dlouhých let pečlivou klasifikaci (první u nás i ve světě) oněch 1000 druhů hub jedlých, podle užitkové hodnoty, rozděliv je na pět tříd. První (I.) třídu, která obsahuje 100 druhů našich nejhodnotnějších hub (uplatnila se i v potravinovém kodexu v nových druzích a holubinkách), doporučujeme k masovému sběru lidovému, kdežto třídy další mají sloužiti lidu jen místně nebo v nouzi (kde nebo kdy nic jiného neroste); jinak je klasifikace určena hlavně specialistům a v budoucnu průmyslu k výrobě jedlých bílkovin, extraktu a krmiva. Tak na př. much. šedá, která se u nás již přičiněním Bezděka spolu s růžovkou hojně sbírá, byla Smotlachou v jeho Atlasech zařazena do II C — III A třídy (růžovka do I B), neboť není výrazně chutná, ač někteří naši spolupracovníci si ji chválí,

a může se snadno zaměniti s much. pantherovou (A. pantherina DC). Velenovský 1920 a Kavina 1946 ve svých knihách uvádějí much. šedou na místě pantherové (má u nich rýžky shora na límci). V uvedené práci pomáhá Smotlachovi sta jeho spolupracovníků, kteří s ním tvoří veliký pracovní kolektiv výzkumný a kteří obětavě s ním pracují na řešení nejen otázky jedlosti (viz na př. v tomto sešitě zprávy o nejlepších houbách do octa), nýbrž i jedovatosti hub. Tu se zvlášť uplatnil Dr Rejha, který požitím postupně vždy většího a většího množství much. pantherové zjistil její nepochybnou dosti značnou jedovatost. Smotlacha, ač prozkoumal v posledních 40 letech úhrnem na sta otrav, nikdy nezjistil žádnou otravu much. pantherovou, která by byla smrtelná a také nikomu z ČMS není takováto otrava známa, ač ovšem není vyloučena. Prozatím není podle Sm. o ní žádný bezpečný doklad. Kdežto 1 plodnice much. zelené je pro člověka smrtící, Sm. snědl plodnici pantherky několikrát bez následků.

Gustav Turynek:

Otrava ryzcem hnědým — Lactarius helvus L.

K článku MUDr Veselského v XXVII. ročníku (Případ hromadné otravy ryzcem hnědým).

Četl jsem toto pojednání s velkým zájmem, neboť i mně se stal stejný případ. Šel jsem do lesa na houby. Houby jedlé nerostly. Tu jsem přišel na vlhčí mechoviště, kde bylo hojně ryzců hnědých, velmi líbivých. Zvedl jsem jeden pěkně vyvinutý kus, přivoněl k němu, ochutnal a poněvadž jeho vůně i chuť připomínala polévkové koření a i chuť nevzbuzovala nic podezřelého, nasbíral jsem jich plný koš. Doma jsme je usmažili na kmíně, dali do smaženice vejce a s velikou chutí pojedli. Pak se dostavily tytéž následky, pocity a konce, jak je v hořejším článku líčeno. Ještě jsem se pak smál, jaké je to výborné emeticum.

Touto zkušeností jsem se však nedal odradit, abych celou zásobu, domů přinesenou, neusušil. Po usušení opět ta příjemná vůně polévkového koření. A nyní jsem učinil zkoušku se sušenými ryzci hnědými na sobě. Uvařil jsem jich plnou hrst s přísadou cibule, asi v půl litru vody, vývar scedil a snědl k obědu se žemlí místo jiné polévky. A čekal jsem nyní, objeví-li se těžkosti zažívací nebo příznaky otravy — též zvracení — a ono nic! Od té doby je dávám co vývar do polévek a omáček různě upravených a celá rodina se obdivuje jich výborné chuti. Seznal jsem tudíž, že tato houba po usušení — vyvařena (používal jsem jen vývar), jedovatá není a byl bych povděčen, kdyby byla v tomto směru ještě dále vyzkoušena. — 13. IX. 1950.

Pozn. red.: K ryzci hnědému nemám důvěry již velmi dlouho, neboť někteří naši spolupracovníci, kteří ho ve větším množství za čerstva připravili k jídlu, byli postiženi dávením a průjmy. Ovšem jiným patrně v menším množství nikdy nepůsobil obtíže a sbírají jej ještě dnes k jídlu. Do své klasifikace hub jsem jej vůbec nezařadil (mám již rok připravenou k tisku klasifikaci 800 druhů hub, z čehož otištěny I.—III. třída, 400 druhů). Proti sušenému ryzci hnědému nebyly nikdy námitky, což potvrzuje výše uvedená zpráva našeho dávného spolupracovníka Gustava Turynka. Byl také některými spolupracovníky používán na extrakt pro svou vůni, která se podobá vůni koření maggi příp. malaga. R. hnědý je tedy za čerstva jedovatý.

Sm.

Emil Havlíček:

Poznámka k otravám houbami.

(Z dopisu prof. Smotlachovi).

Při loňských zájezdech na houby — slyšel jsem, bohužel bez možnosti vyšetření podrobností neb bližších údajů, o smrti houbaře (nikoliv redaktora Kříže), prý v každém směru zkušeného, který prý podle vlastního tvrzení

znal dokonale sto hub. Ocenil jsem již dávno všechno Vaše úsilí v poučování v tomto směru a se zřetelem na Vaše výzvy o spolupráci v tomto směru i překládání námětů, prosím, abyste uvážil, zda k nehodám nemůže dojíti také z následujících důvodů:

Houbař je stvoření, které nenechá růsti zdánlivě jedlou houbu, byť by byla sebe menší, třeba jako lískový oříšek. Tvrdí při tom, že právě takové malé jsou nejlepší. Činí tak zkušený i nezkušený houbař. Nevadí mu nikterak, že prakticky nemá zvednutí takové malinké plodnice význam, když svůj nález tím nikterak nerozmnoží. Po očištění houby doma nemůže zbýti z takového nálezu nic víc než malé zrnko velikosti hrachu. Ale při tom je neústupně houževnatý v tvrzení, že je to hříbek.

Při tom mladé plodnice spousty nejrůznějších hub jsou skoro naprosto stejné, mají tvar, barvu, vůni a jiné znaky jen velmi těžko rozeznatelné i znalci, natož běžnému houbaři. Nevězí také v tom možnost otravy? Apeloval bych proto: nechte docela malou plodnici na svém místě, jestliže jste ji však přece vydloubli, zahoďte ji, nepatrná jejich váha Vám večeři nerozhojní a risiko je veliké.

Pozn. red.: Mladá závoj. olovová, smrtelně jedovatá, podobá se mladému hřibu úplně. — Sm.

Kristina Petránková:

Záhadná otrava houbami.

Moje známá přítelkyně, která v červnu 1948 dlela na letním bytě v Týnci n. Sáz., sdělila mi tento případ otravy houbami:

„V lese nedaleko Chářovic nasbírala jsem si společně s rodinou své sestry houby všeobecně tam sbírané a požívané. Byly to houby bílé, podobné pečárkám. Upravili jsme si je smažené jako řízky a velmi jsme si na nich pochutnaly. Chutnaly nám jako smažený mozeček. Za půl hodiny po požití dostavila se nevolnost, dávení a ospalost. Několik členů rodiny upadlo v tvrdý spánek, trvající několik hodin. Po probuzení motali jsme se jako opilí. U jedné osoby dostavily se divoké sny. Viděla houby před ní poskakující a jí se vysmívající. Nejméně postižena jsem byla já. Kromě žaludeční nevolnosti byla jsem jen trochu ospalá. Odebrali jsme se k místnímu lékaři, který však náhodou nebyl ihned přítomen. Čekajíce naň, znovu jsme zvraceli. Po svém příchodu vypláchl nám žaludek a doporučil nám odebrati se ještě do nemocnice v Benešově. Tam nám znovu vypláchli žaludek. Účinek jedu jsme nepochybně zmírnili tím, že jsme hned, jakmile jsme pocítili nevolnost, pili mléko. Druhého dne bylo u nás opět vše v pořádku."

Marně jsem se své přítelkyně dotazovala, co to bylo za houbu, kterou si k jídlu připravili. Slíbila mi, pojede-li v létě opět do Týnce a najde-li zmíněnou houbu, že mně ji pošle.

V časopise jsem četla podobný případ chorobného spánku po požití muchomůrky pantherové (Dr B. Rejha), ale o tu se zde nemohlo jednat, ježto houby sbírané mojí přítelkyní byly podle kusého popisu bílé a za mlada se prý podobaly mladým václavkám. Rostly v písčité borovině.

J. Čabera:

Muchomůrka žonkylová čl slámožlutá (A. junquillea Quél.). Snadno poznatelná, žonkylově žlutá, řidčeji poněkud do okrova neb do běla vybledlá, menší a obyčejně slabší houba. Prsten pomíjivý, jen v útlém mládí patrný, takže houba tato má vzhled často much. bezprstenné. Jest málo proměnlivá a pokud by se mohla vyskytnouti záměna, mohlo by se tak státi pouze s nažloutlými formami much. pantherové (A. pantherina D. C.) a mladé jedovaté m. královské (A. regalis Fr.), která však jest v mládí zvláště dole na noze robustnější. Uvedené tři druhy muchomůrek může zaměniti jen neznalec (začátečník). Doporučuji ji ke sběru, neboť jsem její jedlost a chuť na sobě vyzkoušel a dlouhá léta ji s celou rodinou pojídám.

Pozn. red. Švýcaři označují much. žonkylovou za jedovatou, kdežto u nás ji mnoho našich houbařů dávno (20—40 let) jí beze škody. Proto žádáme o opatrnost a prosíme všechny naše spolupracovníky, kteří m. žonkylovou sbírají, o sdělení zkušeností, jaké s ní mají. Švýcaři sbírají místy mnoho hub a velmi snadno i tu může nastati záměna m. žonkylové s pantherovou nebo královskou. Ty ovšem jsou jedovaté. Tak by se snad vysvětlily otravy m. žonkylovou ve Švýcarsku. Neznalost pravých vinníků otrav houbami (jedovatých hub) a jich záměna s houbami jedlými, způsobovala, že dříve bylo tolik druhů hub jedovatých, což jsme odstranili. Ještě dnes pletou si u nás někteří různé modráky (satan, satanovitý, purpurový) a ohlašují pak modráky jedlé za jedovaté.

Tedy pozor na much. žonkylovou. U muchomůrek, kde jsou naše nejjedovatější houby, vybízíme k opatrnosti. Rod muchomůrka je čtvrtý rod — vedle vláknic, zvonovek a závojenek — před nímž, až na výjimky, varujeme. — Sm.

h) Názvosloví a lidová jména hub. Pranostiky.

Lad. Plachý:

Něco o březnovce, lidově zvané „jiřinka".

Limacium marzuolum Fr.

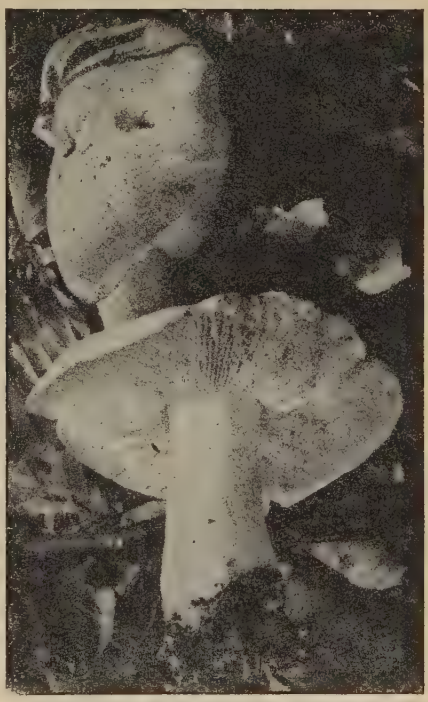
Když jsem v roce 1939 přišel ze Slovenska do Plzně, seznámil jsem se tu se starším železničářem, dnes již zesnulým, p. Žižkou. Byl to nadšený houbař. V březnu 1940, kdy ještě tu a tam ležel v lese sníh, mě vyzval, abych šel s ním na houby. Na houby teď, jsem se tázal. Ano, odpověděl, na houby, ale také, které nerostou na povrchu, ale jsou ukryty pod mechem. Byl jsem zvědav a tak jsme šli. V polesí plzeňském, pod tak zvaným Krkavcem, malý lesík asi s 30—50letými borovicemi. Na jižní straně nevelkého lesíka je vršek, na jehož zemi je hustý mech. Pan Žižka, který mě tam dovedl, prohlásil, že jsme na místě, a abych zkusil svoje houbařské umění. Chodil jsem, hledal, ale marně, po houbě ani památky. Už jsem myslel, že si tropí ze mne žerty, když mi ukázal jinak nepatrné kopečky mechu, pod nimiž vyrůstaly bělavě šedé houby, několik při sobě, se zkroucenými kořeny. Voněly po mechu a setlelé zemi, tedy jinak než havelky, které jsem znal a kterým byly jinak podobné. Jsou prý to první jarní houby „jiřiny", jak na Plzeňsku jim říkají, a prý jedlé. Vědecké jméno nevěděl, říkal jen, že na houb. trhu v Plzni jsou dobře vyhledávané. Houby tyto, jak prohlásil, rostou jen v onom lesíku, jinde v okolí bych je prý marně hledal. Každý rok na jaře jsem se vypravil na tyto houby a také r. 1950. Rostly do konce května, ale nikdy jsem neviděl, že by plodnice těchto hub při svém růstu prorazily jako jiné houby mech a byly viditelné. Vždy se musí hledati pod mechem a povrchem země v lese a všichni houbaři, s kterými jsem během času mluvil, svorně prohlásili, že „jiřiny" jsou houby, které lze nejtíže nalézti, protože rostou pod mechem a jen na určitých místech.

Na jaře jsem potkal cestou dvě ženy, které sbíraly tyto houby v okolí Plzně, u Třemošné a Horní Břízy. Obě dvě svorně prohlásily, že jiřiny, které nesly, jsou houby, které musely hledati pod povrchem, a že jsou chutné. Nejlépe vynikne jejich chuť prý v polévce, což i já dosvědčuji. — Rostou dobře, když je jaro vlhké, neb hodně sněhu v zimě. Bylo-li suché jaro, jiřiny jsem nikdy nenašel. Na houb. trhu v Plzni jsou prodávány pod jménem májovky, ačkoliv se májovkám nepodobají. Červavé nebývají, jejich pach zetlelé země přípravou a umytím mizí. Rostou v řadách a kruzích vždy pohromadě.

Pozn. redakce: Redakce se zajímá o březnovku již od prvého ročníku z r. 1919, který o ní přinesl článek a několik zpráv. Od té doby činí tak prof. Smotlacha každoročně s úmyslem pořídit o ní úplný výzkum a napsati jej pak v celkové práci. I obrazy její jsou v ČČsH již obsaženy. Soupis všeho, co bylo zjištěno, s barevným jejím obrazem, bude sdělen ve II. díle Smotlachova fot. Atlasu.

Dr Vávra

R. 1951 na jaře byla do naší poradny březnovka poslána a donesena z 15 míst. Rostla totiž mimořádně hojně od března do května. Zvlášť pěkné zásilky poslali (donesli) spolupracovníci: MUDr Hřebík (17. IV. z boroviny v okolí Rumburku), MUDr Držkovič (7. V. z boroviny v okolí Ostravy), M. Svoboda (7. V. z boroviny v okolí Prahy), V. Hanibal (8. V. z okolí Újezdu n. Lesy), A. Poštolka (11. V. z boroviny v okolí Prahy), J. Neumann (15. V. z boroviny u Mníšku pod Brdy) a M. Bauckmanová (16. V. z polesí Hrádky u Kamýku).



Obr. 32. Čirůvka tygrovaná — Tricholoma tigrinum (Schff.), rostoucí v našich smíš. lesích. Je pokládána za podezřelou. Někteří naši spolupracovníci ji sice jedí beze škody, musí zde však býti ještě velká opatrnost, zvláště když není nikterak chutná a v celku řídká. U neznalců může býti zaměněna s muchomůrkou pantherovou. Klobouk je totiž tmavě a hnědavě šedý, jakoby radiálně pruhovaný. Prosím naše čtenáře, kdo tuto houbu znají nebo ji zjistí, aby ji poslali ČMS k výzkumu. Smotlacha.

Opět březnovky. Oznamuji, že minulý týden (zač. dubna) se již v Plzni na trhu objevily první jarní houby „jiřiny" (březnovky). Byly z lesů kolem Merklína. V neděli 15. dubna jsem sám šel do lesa — do své mykol. zahrady — kde pravidelně rostou. Loni jsem je nacházel až koncem dubna, letos jsem jich našel přes 1 kg. Houby tyto rostou výhradně pod povrchem, hlavně při kmenech asi 30—50letých borovic, na kopečku v lese, kam od rána svítí východní a pak polední slunce. Jsou znatelné jen podle nepatrných kopečků, které musí být omakány a mech příp. tráva odhrábnuty. Mnoho jich bylo pod povrchem již zahnívajících a mnoho kopečků bylo odhrabáno srnkami, jejichž trus jsem na blízku našel. Že srnky rády tyto jarní houby, potvrdily mi ženy houbařky z Merklína a hajný z polesí plzeňského. Rostou ale výhradně na vyvýšených částech lesa tam, kde může prosvítati dopolední slunce a tak ohřívati půdu. Lad. Plachý

O hřibu kováři — modráku — bych rád poznamenal, že v Beskydech je znám pod jménem sinal, protože po rozřezání zesíná. J. Vašut.

„Čachratka" místo čechratka říkají Pražané, stejně jako říkají muší místo musí. Anna Pazourová.

Lidová jména hub na Benátecku (nad Jiz.): Hřibu žlutomasému — Boletus chrysenteron říkají slaďák, klouzku sličnému (modřínovému) — Boletus elegans a loupáku (klouzku) žlutému — Boletus luteus říkají maclouch, holubinkám (Russulae) holoubky, hřibu královskému — Boletus regius královák. Stroček jmenují zde kominíčkem a pstřeně nazývají masáky. Miloš Klouček.

ch) Pěstování, ochrana hub i přírody. Žampiony.

T. Líbl:

Jak jsem si vypěstoval špičku obecnou z výtrusů.

Špička obecná — Marasmius Oreades Bolt., jak všeobecně známo, je houba, vyskytující se na lukách, mezích a pastvinách. Žije symbioticky s travami, které jsou v její blízkosti. Sytá zeleň trávy je způsobena velkým množstvím dusíku v půdě. Tráva v okolí naleziště špiček je hustá, temně zelená a neúměrně dlouhá proti travám ostatním.

Již jako chlapec sbíral jsem tuto chutnou houbu vždy o prázdninách v Hořovicích. Hořovicko je kraj na lesy poměrně chudý mezi vlastním městem a Žebrákem. Proto náš sběr skládal se většinou ze špiček, žampionů, pýchavek a případně v březovém remísku našli jsme nějakého kozáka a „rejpánky" (což jest holubinka černající).

Pozoroval jsem tento případ: Na známém mi pastvišti objevovaly se vždy kruhy špiček v pravidelném i nepravidelném tvaru, vždy větší množství a několik menších skupinek. Podle mého názoru spolupůsobil zde hojný trus, který byl na pastvině. Tuto okolnost ověřil jsem si v r. 1942—44 na Mělnice. Soused pohnojil fekaliemi trávník na podzim v r. 1941. Poněvadž však použil fekalií nezředěných, vypálil pruhy trávníku. V letě r. 1942 požádal mne o radu, jak osít vypálené pruhy. Provedli jsme osev; vyseté travní semeno sice vzešlo, ale mladý trávník brzo zahynul. Rozborem půdy jsem zjistil, že půda obsahuje velké množství dusíku, který nebyl vázán na humus a mladé rostlinky spálil. Vzpomněl jsem si na výskyt špičky a chtěl jsem vyzkoušet, dá-li se pěstovat podobně jako pečárka. Nasbíral jsem proto dospělé plodnice špičky obecné a rozložil je po celé délce holého pásu (pouze na jednom místě). Do podzimu se mi však neobjevila ani jedna plodnice. Byl jsem však mile překvapen, když na jaře v r. 1943 jsem zjistil na témže místě veliké množství špiček. Na ostatních místech se plodnice nevyvinuly. Poněvadž se zahrada nacházela přímo ve městě, předpokládám nemožnost přenosu výtrusů z jiného místa.

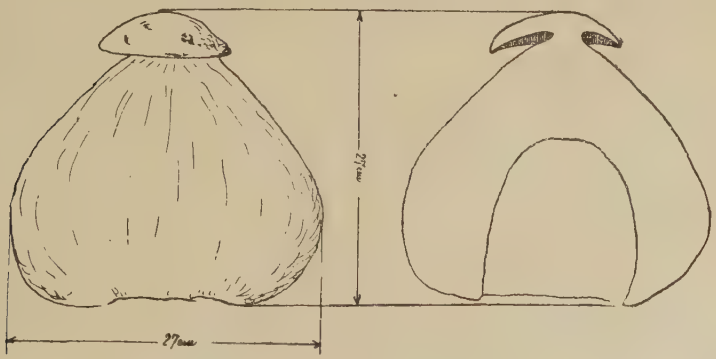
Pozn. red.: Vybízíme čtenáře, aby pokus, jak shora uvedeno, opakovali.

Chraňte les i houby. (Z dopisu ústřední poradně). Zprávy o tom, že „už rostou", zavinily již obvyklé vpády výletníků do lesů, takže se budou opakovat smutné zjevy z minulého léta a podzimu, kdy v lese nezůstala stát ani jedna „prašivka", hlavně muchomůrka, vše se zničilo a rozšlapalo! Byl to truchlivý pohled na tu spoušť! Ml. Boleslav, 16. 6. 1951. Karel Rudolf

Po několikaletých odborných přípravách a za naší spolupráce připravuje se jeden podnik v Čechách k výrobě bílkovinného krmiva z hub pro hospodářská zvířata. Výroba námi inspirovaná a instruovaná bude se díti jednak z hub jedlých (pro člověka), avšak k tomu účelu dosud nevyužitých (máme podle mého výzkumu přes 1000 druhů hub jedlých, z nichž jest klasifikováno 800 podle své hodnoty a klasifikace 400 druhů otištěna, jednak z odpadků hub jedlých, použitých k výrobě konserv a pod. pro lidskou spotřebu. Věc jsme dosud nepublikovali, abychom nepředcházeli událostem a také proto, že se mnoho původních myšlenek přejímá nebo bez citace eskontují zkušenosti. Naše práce často byla, a i dnes je napodobována bez nejmenšího uznání pro nás, jako by šlo v mykologii o samozřejmost. Mohli bychom uváděti příklady, ale naši přátelé je znají sami. — Smotlacha.

Obr. 33. Šupinovka zhoubná — Pholiota destruens Brond., jest známá houba žijící na dřevě starých topolů a utváří plodnice často i v jejich dutinách. Již podle obrázku, který je zařazen v II. dílu Smotlachova atlasu, ji snadno poznáme. — Jaroslav Krejčí.

i) Život a příroda vůbec. Nižší houby. Houby a zvířata.



Obr. 24. Dne 15. VII. 1950 našel v lesích u N. Hradce Kr. pracovník krajské odbočky ČMS v Hradci Kr. František Havránek, statného hřiba dubáka. Na velikém třeni, podoby řepy, seděla poměrně malá hlava. Průměr třeně 27 cm a tatáž byla výška celého hřibu. Toto vše by nebylo nic tak zvláštního. Noha hřiba však měla od svého kořene uvnitř dutinu, jako vydlabanou, se znatelnými pruhy, jako klenbovými oblouky, pravidelného tvaru a velikosti velké pěsti. Zajímavý růst. Obraz je 1/8 skutečné velikosti. — V. Fritz.

Výsledky Smotlachovy práce projevily se v r. 1951 také **v pomologii,** kde jeho panenské jablko a odkopky švestky obecné zvítězily a všeobecně se dnes doporučují k pěstování. Také v houbách dosáhl velikého zadostučinění, jelikož v nejnovější sovětské literatuře (Vasiljkov, 1948) potvrzena byla jedlost a naprostá neškodnost palčivých holubinek, na př. vrhavky — R. emetica Schff. (kterou Smotlacha snědl v polévce), zápašné — R. foetens Pers., křehké — R. fragilis Pers. a ryzců palčivých jako: ohavného čili šeredného — L. necator Pers., pýřitého — L. vellereus Fr., kravského — L. torminosus Schff. atd., jež jsou v SSSR odedávna sbírány a se solí kvašeny. Ty u nás i v literatuře francouzské a německé, i na př. u Velenovského, pokládány za jedovaté, kdežto Smotlacha je na základě svého výzkumu označuje za neškodné, případně v octě za jedlé. Bohužel ve své akci na ochranu čmeláka (od r. 1940) neměl Smotlacha štěstí. To prý může počkat. Nikdo nedbá, že hynou dál, ač by ochrana jich nic nestála, jen důraznější upozornění ve školách a v tisku, a že letos bude na př. málo raného ovoce, protože čmeláků (čmeláčích matek) je dnes již málo a včely za zimy a deště, jak bylo letos na jaře při květu stromů, nevyletují.

Žádáme také Dr. Smotlachu, aby svou přednášku „O významu věd přírodních v dnešní době" napsal do našeho časopisu. On totiž tvrdí, že biologie by měla v budoucnu míti v životě člověka důležitější místo, když se dnes ví, že člověk je část a produkt přírody a ne, aby jako za časů jeho studií, byl přírodopis předmětem posledním. Ve své přednášce upozornil Sm. na to, že na př. na školních vysvědčeních, při zkouškách maturitních a p. na školách středních, kladou jistě omylem „přírodopis" na místo poslední. Tak bylo v L. N. ve zprávě o konečných zkouškách na středních školách psáno, že vedle předmětů, z nichž skládají všichni žáci zkoušky, mohou si žáci voliti fysiku, zeměpis a také přírodopis. Sm. se domnívá, že by zkoušku z přírodopisu (biologie) měli skládati všichni žáci. Ing. Lesník

j) Mykologické události, zajímavosti atd.

Činnost gymnasijní skupiny v Sokolově. Stejně jako r. 1949 byla i na podzim 1950 uspořádána v gymnasiu výstavka hub, která obsahovala na 50 druhů hub hřibovitých i lupenatých. Trvala 14 dnů a byla pravidelně doplňována čerstvými plodnicemi. Vzbudila značný zájem u žáků, takže mnozí z nich začali se o houby více zajímati. Jiří Štifter

Účinná a poučná propagace jedlých hub koná se na pondělních přednáškách Dr. Smotlachy. Každé pondělí se tu rozdělí větší množství některých jedlých hub k jídlu. Letos (1951) v prvním jaru byly to smrže přerostlé (donesl J. Urban), smrže rýhonohé, ucháče, destice chřapáčovité, baňky duté (M. Svoboda), pak májovky, sadovky (Ing. Rimpel), choroš šupinatý, sírový (Petránková), šupinovka raná. V červnu přišla na řadu špička obecná (travní), čechratka podvinutá, penízovka dubová (hustolistá) a j. Václav Novák

m) Cizí literatura. Houby v cizině.

Jaro Miškovský:

O houbách v západní Sibiři.

(Ze vzpomínek ruské Češky).

V okolí Kurganu za Uralem (západní Sibiř) byly ještě za první světové války v lesních porostech zastoupeny méně stromy jehličnaté, borovice, ale hlavně břízy a osiky, na vlhkých místech pak vrbové keře.

Z hub hřibovitých byl tu celkem vzácný „bělyj grib", t. j. hřib pravý — Boletus edulis Bull. Většinou rostly zde „podosinnik", t. j. křemenáč — Bol. versipellis Fr., s jasně červeným až oranžovým kloboukem, a „obabok",

v množném čísle „obabki", t. j. kozáky (z podrodu Krombholzia), nejvíce u vrbových keřů, kde bylo vlhko. „Maslenniki", t. j. klouzky — Bol. luteus L., granulatus L. — rostly na slunných místech v borovém porostu z písčité půdy.

Z lupenatých hub byl nejvíce ceněn a sbírán „gruzď", v množ. čísle „gruzdi". Rozlišoval se „mokryj (syroj) gruzď", rostoucí poměrně řídce jen v listnatém lese, a „suchoj gruzď", hojnější v jehličnatém lese, kde byl mech. Oba gruzdi se nakládaly v soli po předchozím máčení ve studničné vodě, často vyměňované, asi po dva dny, aby se houby zbavily hořkosti. (Viz ČČSH, roč. XXV., str. 125.)

Ve velkém množství rostly pod jehličnatými stromy ve vlhké trávě, též ve skupinkách, „ryžiki" ,t. j. ryzce obecné — Lactarius deliciosus L. Sbíraly se a nakládaly malé do octa, velké do soli, kdežto gruzdi jen do soli. „Volmenka", jak se říkalo ryzci huňatému či kravskému — Lact. torminosus Schff., nebyla sbírána pro svou palčivost a také pro nadbytek jiných hub, které bylo možno sbírat na povozy.

Přehojné holubinky — Russulae — nazývané „siňavki" a „syroježki", nebyly obecně sbírány, neb se nehodily ke sběru do košů ani v drobném pro svou křehkost a jiných hub byl nadbytek. „Syroježki" pestrých barev — růžové, zelené, žluté atd. — se jedly též za syrova a sbírali je toliko znalci a labužníci, aby si z nich připravili chutný salát, jak činil na př. kapitán Fedorovskij.

Znalci sbírali také „šampiňon", t. j. pečárku — Psalliota (Agaricus), rostoucí všude u kompostů a hnojišť, místy u samého zápraží. Pařezové houby „opjonki" čili „opjata" platily za jedlé, avšak jednou kuchařka, která si je nasbírala a upravila k jídlu, onemocněla za příznaků otravy. Šlo buď o starý a zahnívající „letnij opěnok", t. j. opěnku — Pholiota mutabilis Schff., či o nedostatečně na ohni připravený „osennij (t. j. podzimní) opěnok", t. j. václavku obecnou — Armillaria mellea Vahl., jež požita za syrova nebo polosyrova může vyvolat žaludeční potíže, po případě mohlo jít o záměnu s některým druhem nejedlým, opěnce podobným („ložnoopěnok").

Název jedovaté houby „poganka" (česky prašivka) se vztahoval vesměs na muchomůrky, ať barvy červené „krasnyj muchomor" — Amanita muscaria L., nebo jiné druhy, jichž se lidé varovali.

JUC Jaroslav Pavlousek:

Houby v blízkém Orientě.

Prof. Kadlecová, jež žila dlouhá léta v Palestině a nyní vyučuje egyptské arabštině na Orientálním ústavu v Praze, vyprávěla mi o výskytu hub na Blízkém Východě.

V okolí Jerusalema v Palestině rostly u vod v sousedství jehličnatých stromů dosti veliké hřibovité houby, mající pod rozložitým kloboukem žluté trubičky. Šlo patrně o hřiby loupáky (Boletus luteus L.). Svou lahodnou chutí předstihovaly prý naše hřiby. Tyto houby prodávali Arabové na trhu (súku) v Jerusalemě. Židé prodávali tam bílé houby, jež si vypěstovali z podhoubí. Šlo zřejmě o žampiony (Psalliota campestris L.).

Jinak jest výskyt hub v Orientě zcela vzácný. Prof. Kadlecová nepamatuje, že by tam mimo uvedené dva druhy rostly ještě jiné houby.

Jedině v Palestině a Libanonu, zemích, ležících při moři, bylo by místy částečně příhodné klima i ostatní podmínky pro růst hub (pokud země nejsou pouští). Na jih od těchto zemí houby se vůbec nevyskytují, stejně tak v Egyptě, neboť tam převládá poušť a panují veliká vedra.

Následkem toho, že houby v Orientě jsou vzácností, není tam ani označení pro jejich jednotlivé druhy. Arabové označují houby všeobecně slovem „fatas".

Sběr palčivých ryzců v SSSR. Za svého pobytu v Sovětském svazu v r. 1944, severně od Petrozavodska (Karelo-Finská SSR), v samých lesích a jezerech,

zjistila jsem, že tam sbírají palčivé ryzce, kterým říkají „volduchy'. Po očištění a rozkrájení na hrubo je nasolí a hodně promíchají. Pak je dají do sudu, který se postupně naplní. V zimě je to chutné jídlo s bramborami, kterého si Rusové velmi váží. To píši na podnět loňské reportáže o Dr. Smotlachovi v Lidových novinách, kde pojednal také o kvašení hub v SSSR.

Marie Dvořáková

Pozn. red.: Jde tu zřejmě o ryzec kravský (huňatý) — L. torminosus Schff., rostoucí (v symbiose s břízou), ve středním evropském pásmu SSSR nazývaný „volnuška".

o) Organisace. Redakce.

Rozšíření mykologie a ČMS na Slovensku učinilo veliký pokrok, o což se zejména zasloužil referent ČMS pro Slovensko řed. František Drázda. Došlo o tom podrobné hlášení výboru ČMS od organisátora odbočky Jána Vaneka, aby bylo příště uveřejněno. Vedle velké odbočky v Námestovu buduje se odbočka v Rabči. V Lipt. Sv. Mikuláši byly konány velmi úspěšné houbařské kursy za účasti řed. Drázdy a Dr Pulcharta. Podrobnosti a fotografie slovenských mykologů příště. (Došly po uzávěrce, pozn. red.). L. M. Růžička.

O jarních houbách Královéhradecka přednášel 24. dubna 1951 Dr. Smotlacha za velké účasti houbařů z Hradce a okolí. Sešli se zde i naši mykologičtí pracovníci z Jaroměře (V. Chmelík), z Třebechovic (Dr. Štěpán), z Hradce (J. Hásek, prof. Sokol, Dr Steinfeld atd). Smotlacha mohl o přednášce již ukázati četné jarní houby. Pořadatelem byl Osvětový odbor JNV města Hradce Králové a krajská odbočka ČMS. V. Fritz

Spolupracovníkům. Každý, kdo můžeš, pošli více článků! Potřebujeme pro každé číslo výběr podle obsahu! Pošlete i dotazníky! Dr Vávra

Úspěch slovenského spolupracovníka. Náš pilný spolupracovník Ing. Miroslav Houška z Obyšovce na Slovensku, dokončil 30. června 1951 úspěšně svá chemická studia na pražské technice. Gratulujeme! — Za výbor ČMS (MVÚ), redakci a čtenáře Mykol. Sborníku: L. M. Růžička, Dr Smotlacha, Dr Vávra.

Obr. 35. Měcháč písečný — Pisolithus arenarius Schw. Sbíral a fotografoval v Březnici, okr. Příbram, a suché světlině ve smíš. lese v srpnu 1949 Jan Třiska. — Ing. M. Smotlacha.

Kritika?

V posledním sešitě orgánu Myk. klubu vyšel článek o muchomůrce šedé (A. spissa Fr.), jehož autoři MUDr K. a MUDr H. chtěli při tom „kritisovati" ovšem velmi opožděně, práci Dr Smotlachy. Nejsme proti kritice směřující ku prospěchu čs. mykologie. Jejich „kritika" však není kritikou konstruktivní, jaká je žádoucí v dnešní době, ale připomíná nám „vědecké" hádky a polemiky doby minulé. Spíše by slušelo mladým autorům, kdyby dbali více respektu vůči svému bývalému učiteli mykologie. Můžeme si však věc vysvětliti neobyčejně vyvinutým sebevědomím pisatelů zmíněného článku, kteří útočí na mykologickou práci Dra Smotlachy, konanou již v době, kdy oni sami byli ještě „na houbách". Mládí by samozřejmě nevadilo, naopak mladý věk je jistě předností. Článek však nebyl psán pro zdravou kritiku, nýbrž proto, aby snižoval Smotlachu a jeho práci. Odmítáme tón článku a nehodláme používati podobného způsobu psaní v našem časopise, kde invektiv takového rázu v 28 ročnících čtenář nenalezne. Odsuzujeme dále pomluvy, které se časem také jinde objevují a ke kterým se snižují jednotlivci jen proto, že Dr Smotlachovi a našemu časopisu nepřejí trochu popularity a obliby ve velké obci houbařské.

Za redakční kruh: Dr Vávra, Prof. Ing. Brunhofer.

Výstavky ve skřínkách připravujte! Kde skřínky nemáte, opatřte nové, sjednejte výkladní skříně! Začněte s běžnými houbami! Všichni spolupracovníci zařídí houbařské poradny!

Utvoření jazykového odboru ČMS. ČMS má k disposici četné mykologické publikace sepsané v různých cizích jazycích. Redakce Mykol. sborníku žádá proto všechny své čtenáře a spolupracovníky, kteří ovládají některý cizí jazyk, zejména rusky, polsky, maďarsky, bulharsky a vědeckou latinu, aby se laskavě přihlásili k spolupráci v redakci Mykol. sborníku a do **jazykového odboru ČMS.** Kdo víš o někom, že zná dobře psát latinsky, prosíme, aby jeho jméno oznámil rovněž redakci. Potřebujeme spolupracovníky, znalé cizích jazyků, k překladům mykologických prací do češtiny a naopak. Redakce.

Vědecký odbor ČMS má na 100 členů. Členství v tomto odboru může si získati každý pilnou, vědeckou (výzkumnou, studijní) prací, novými nálezy, návrhy a p. v mykologii základní i užité (praktické).

Odbor umělecký ČMS počítá s uměleckým nadáním našeho lidu, které čerpá z krásy hub, lesa a přírody vůbec. Čítá na 40 členů a sdružuje umělce lidové, akademické i zájemce o umění: Fr. Borovička, Jan Bulíř, Jan Dědina, Fr. Drázda, B. Čejka, Zd. Fišer, Jos. Hásek, Hofman, Horčička, Hollegcha, Jar. Jeřábek, Vít. Knejfl, Krauskopfová, Jar. Kříž, R. Kovanda, Dr Kurz, J. Kvas, F. X. Margold, ak. m. Panuška, Poláček, Ing. Rozehnal, ak. m. V. Skála, Ing. Smotlacha, Spálený, N. Stallich, Dr Staněk, Švec, Třiska, Ing. A. Urban, Vaniš atd., atd. Každý, kdo se zajímáš o kresby, malby, fotografie a p. hub, hlas se (vyplň dotazník II. a pošli jej). Všichni pošlete redakci své kresby a fotografie hub pro časopis a ročenku!

Pondělní přednášky ČMS jsou také členskými schůzemi, které každý člen a odběratel ČČSH (Pražan) má navštěvovati. Jsou zároveň členskými schůzemi i všech pracovních odborů ČMS a houb. pětiletky (vědecký, výzkumný, pěstitelský, ochranný atd., atd.).

II. přednáškový večer ČMS, konaný 5. dubna 1951 (19—22 hod.) v Zengerově posluchárně České techniky v Praze byl velmi úspěšný a hojně navštíven zájemci, kteří napjatě vyslechli přípisy bulharského mykologa Konstantina Balabanova ze Sofie a Josefa Otruby z Olomouce a přednášky prof. Baudyše z Brna („Vliv stanoviště na jedovatost hub".), Ed. Borovského („Pokusy s muchomůrkou červenou a hnědou"), Zd. Fišera („Houby v krásné literatuře sovětské"), Dr Pulce („Houby v tropech"). Přednášky byly přijaty s nadšeným potleskem (zejména vřele byl uvítán prof. Baudyš). Stejně byly se zájmem shlédnuty ukázky hub, vysvětlené předsedou prof. Smotlachou.

V. Novák, Dr. Vávra

Členové předsednictev a výborů odboček: 1. Utvořte kolem sebe kroužky. 2. Spojte se se známými. 3. Podejte hlášení do Ústředí v Praze a ptejte se na vše, co potřebujete, To učiňte do 14 dnů. Ústředí vám bude moci podati zprávu, až také jiní činní dopíší.

Schůze širšího a poradního výboru ČMS konají se při pondělních přednáškách, a to první a třetí pondělí v měsíci.

Každý pošli předplatné! Každý získej odběratele!

Velká většina odběratelů našeho listu správně předplatila ročník 1951-(XXVIII.) Děkujeme. Kdo nepředplatil, pošli dodatečně Kčs 85,— a členský příspěvek na r. 1951 (je většinou zaplacen). Mnozí místo 25,— Kčs, což jest nejmenší roční příspěvek (stačí sotva na korespondenci, poslali 50,— 100,— až 200,— Kčs. Všem děkujeme. Kdo ještě dluhuješ, pošli alespoň ročních Kčs 25,— + 5,—. Jistý počet odběratelů není dosud členem řádným (jen odběratelským). Stalo se to omylem při zápise a objednávce. Těm stačí, když pošlou dodatečně příspěvek za rok 25 a zápis. 10,— Kčs). Někteří členové, jinak velmi činní, neodebírají ČČSH, což je pochopitelno u ředitelů, učitelů a profesorů škol, kde časopis je odebírán a u členů rodinných, kterých je dnes velmi mnoho. Jinak je pro členy ČMS odběr časopisu naprost onutný: a) je důležitým informátorem, b) naučí je znát postupně houby. Členové, kteří ještě nejste odběrateli, přihlaste se ihned. (Pošlete Kčs 75,—.)

Pražské houbaře, kteří mají volný čas, prosí Čs. myk. společnost o pomoc při pracích v úřadovně. Dopoledne i odpoledne od pondělí do čtvrtka. Praha III, Karmelitská 14.

Staré ročníky ČČSH (Mykol. sborníku) jsou učebnicí mykologie. Obsahují úhrnem sta, ba tisíce článků, zpráv a obrázků, které snadno a lehce naučí každého znát houby. Každý začátečník opatří si aspoň čtyři poslední ročníky (dokud jsou!), t. j. ročníky XXIII.—XXVI. Jsou nevázané po 75 Kčs. Také něco málo starších jsme získali. Hlaste se o ně ihned, neboť záhy budou úplně rozprodány.

Všichni dosavadní spolupracovníci ČČSH i noví pošlete své články a zprávy! Potřebujeme pro ČČSH, Atlas a Ročenku. Pošlete co nejdříve!

ČMS, MVÚ a ČČSH děkují všem odběratelům a čtenářům našeho listu, kteří jim sjednali nové členy a odběratele. Získejte další! Nyní je veliká příležitost.

Základem odboček ČMS všude v ČSR jsou kroužky kolem referentů. Jsou to nejen příslušníci rodinní, nýbrž i všichni přátelé a známí. Každý referent ČMS je činný podle svých možností. Organisuje kroužky, koná s nimi vycházky, poučuje je, pořádá vystavky, výstavy, přednášky, poradnu. Tak vzniká malá odbočka (V.). Dva, tři referenti tvoří odbočku větší (IV.), několik referentů odbočku střední (III.), mnoho referentů odbočky velké (II. a I.). Malé odbočky vede předsednictvo (předseda, místopředseda, jednatel atd.), velké, předsednictvo a výbor. Členové předsednictva a výborů jsou organisátoři odboček. Jména hlavních pracovníků — mykologů v místě jsme sdělili. Kdo chceš znáti další, napiš nám.

Dotazníky. Poslali jsme všem našim odběratelům a spolupracovníkům dotazník (II.) s prosbou, aby je co nejdříve vrátili vyplněné a připojili své fotografie. Mnozí tak již učinili, děkujeme jim. Je potřebí, aby tak učinili všichni. Neposílejte dotazníky jen samotné, připojte k nim i zprávy o své referentské činnosti anebo i odboček, mykologických zahrad a kdo můžeš, připoj i článek pro ČČSH nebo pro Ročenku.

Vědecký a výzkumný odbor ČMS a MÚ vedou svými pražskými členy jednak seminář ČMS a MÚ, který se koná každé pondělí odpoledne ve spojení s ústřední poradnou ČMS, při čemž se vysvětlují a zkoušejí po stránce jedlosti zvláště vzácnější druhy hub. Současně zde pracuje i odbor chemický a mikroskopický. K této činnosti v ústředí (která bude opět plně rozvinuta po prázdninách), je přihlášeno celkem 42 zájemců. Hlaste se další!

Kurs pro znalce hub (vysvědčení se vydá i pro starší návštěvníky po prázdninách), je vždy v pondělí při večerních (19—21 hod.) přednáškách (Praha II, Karlovo nám. 17, II. posch.).

Vydavatel: Čs. mykologická společnost v Praze III, Karmelitská 14, tel. 454-18. Vedením redakce pověřen: Dr F. Smotlacha. Redakce a administrace tamže. — Tisknou Středočeské tiskárny, n. p., závod 05, Praha II, Soukupovo náměstí 21. — Povoleno MIO 26.582/47/TO ze dne 30. září 1947. — Novin. sazba povolena řed. pošt v Praze. — Dohlédací pošt. úřad: Praha 8. — Za články si odborné odpovídá každý sám. Rukopisy se nevracejí. — Předplatné předem 75 Kčs, později 85 Kčs, do ciziny 150 Kčs. Jednotlivá čísla 11 Kčs, dvojčíslo 21 Kčs, trojčíslo 30 Kčs. — Odběr listu lze přerušiti jen včasnou výpovědí, t. j. před konečným sešitem ročníku (čili do měsíce po vyjití předposledního sešitu v ročníku). Číslo 4.—6. (sešit 2.) vyšlo 30. června 1951.